JAK DELEON

İstanbul barları
Meyhane üzre rûzname
Bodrum barları
Galata gazinoları

cep
belgesel

2. BASKI

İSTANBUL BARLARI

{Bodrum Barları-Galata Gazinoları-Meyhane Üzre Ruzname}

Jak Deleon

Cep Kitapları - 1989

"Barları yazmak için barmen ya da müdavim olmak gerekmez. Önemli olan atmosferi duyumsamak. Bizim gazeteye Louisiana barlarını yazarken ağzıma damla içki koymamıştım!"

İmza:

Samuel Langhorne Clemens

(nam-ı diğer Mark Twain)

GİRİZGÂH

Günümüzden 50 yıl sonra bu kitabı sahaflarda arayıp bulacak olan "nostaljik entellektüel"lere açık mektup: 1980'lerin 1990'lara devrilmekte olduğu şu demlerde İstanbul barlarının sayısı bu kitapta anlatıldığı kadarıyla kalmıyor doğal olarak. Kitap tamamlandığında, yayımlandığında, okur bitirip bir kenara koyduğunda onlarca yeni bar daha açılmış olacak. Bu yüzden İstanbul barlarının eksiksiz bir dökümünü yapmak, "komple" tarihini yazmak mümkün değil. Bu ince kitapta, "var" olan tüm barlar "ölümsüz"leştirilememiş, İstanbul'un derin keyif tarihine kıyısından bucağından da olsa mühür vurmuş, en azından çentik atmış olanlar "ak kâğıt üstüne kara yazıyla" işlenmiştir. Kaldı ki her bar için bir sayfacık bile ayrılsa, fasikül fasikül bir "bar ansiklopedisi"ne yönelmek gerekirdi; "Bar Brittanica", "Bar Larousse" gibi. Yazılanlarla yazılmayanları (tarih olsun diye) harmanlayıp sayalım: Yelkovan, Lâlezar, Şamdan, Terrace, Cep, Hanedan, Bizans, Hipodrom, Babıali (Ramada Oteli), Zibar, Misra, Noyan ve Noyan, Villa Konak, Baca, Mum, Sanat, Papillion, Paccare, Matine-Suare, Paprika, Merhaba, Mülkiyeliler Birliği, Nostalji, Martı, Çiçek, Eskici, Kadeh (eski Cheers, sonra İl Teatro), Eylül, Kehribar, Şamdan, Park Şamdan, Veli, Park, Garibaldi, Ambiance, Underground, Gitanes, Çatı, Papirüs, Taksim Sanatevi, Bilsak, Ziya, Yeşil, Pera Palas, Park Otel ve Özdemir Asaf (ikisi de bugün yaşamıyor), Kulis, Plaza, Little Italy, Chez Lamartine, Cazbar, Bebek Otel, Kalem, Şadırvan, Cemil İpekçi, Pera, Bukalemun, Kedi, Dilhayat, Beyoğlu, Zihni, Ece, Cağaloğlu Hamamı (Old Marble), Gazeteciler Cemiyeti, Han, Günay, Aztek, Ertekin, Elma, Ivory, Simarak, Maskara, Mentel, Yetkin, Maarifliler Evi, Atlantic, Memo's, Günay, Avni... Unuttuklarımız var mı? Tonla! Ama yukarıda değindik, tümünü işlemenin imkânı yok, ömür vakfedeceksin ki "dört dörtlük" bir "eser" çıksın ortaya. Saydıklarımızın da bir bölümünü ele aldık, en "tipik" ve "cevval" olanlarını, muhabbet sırasında dillerden düşmeyenleri. Bir de şu var: Bu barların bir bölümü "pür" bar değil, "Kabare-Bar", "Night Club-Bar" ya da "Bar-Restaurant"; yani "sentez". Olsun, önemli olan iz bırakmış olmaları.

İşte böyle. 2040'ların İstanbul'unda, "süper hamburgerci"ler, "uzay çağı işkembecileri" ve "ultrasonik kokoreççiler" hegemonyasında (bu nezih tadların arasına "Mach 4 şiddetinde çiğ köfte" de katılabilir) bir pinpon dede çıkıp da "Ah ah, neydi İstanbul'un o güzelim barları?" diye hayıflanarak sizi sahaflara doğru kışkışlarsa (merak etmeyin,

sahaflar her zaman var olmuş ve olacaklardır çünkü yüzyılların erozyonu "kitap" adı verilen büyük varlığın kılına bile dokunamaz), önce bu incecik kitabın "girizgâh"ına bir göz atm. Ve "turbo-reaksiyonlu hava metrosu"na atlayıp Beyoğlu'nu saran 200 katlı gökdelenlerin bir köşeciğine tünemiş olan Gezegen Bar'da Aslanzâde Yakub Efendi'nin şerefine bir duble rakı için. Yine merak etmeyin, rakı da (sahaflar gibi) zamanı elinin tersiyle itecek kadar dayanıklıdır...

Sevgili dünyamız önümüzdeki 50 yıl içinde delik deşik olmuş ozon tabakasına, çıldırmış bir güneşe, doğal ya da "insan yapısı" bir "afet"e kurban gitmezse tabii!....

İSTANBUL BARLARI

PERA PALAS (Orient Bar)

Orient Bar'da Mata-Hari'yi bekliyorum. İstanbul'un en antik barı, tam 97 yaşında, ilk Şirket-i Hayriye vapuru olan Rumeli emekli edildikten iki yıl sonra açılmış. Mütareke yılları, 1919 yazı olmalı, Orient Bar'ın bir köşesinde işgal kuvvetleri komutanları General Harrington ve Amiral Calthorpe Bomonti birası içiyor; sari suratlari Beykoz Çayırı'nda oynadıkları "cricket"ten ve Florya'da sindirdikleri Marmara güneşinden çiğ pembeye kesmiş. "Geldikleri gibi gideceklerini" hiç de hesaba katmadan Meşrutiyet Caddesi'nde gezinenleri izliyorlar!

Şimdi gün 30 Aralık 1939'dur ve bir yandan "üstün ırk" ve "Avrupa Birleşik Feodalitesi" teraneleri üreten, öte yandan kolonileri İngiliz ve Fransız boyunduruğuna karşı ayaklanmaya çağıran "rüzgârgülü" Nazi politikasını Burhan Belge radyoda "Beyazıt'ta söylediğini Galata'da inkâr eden bu propaganda iflas etmiştir!" diye mahkûm etmekte, böylece Türk kamuoyunu Almanya'nın gerçek rengini görmeye çağırmakta, Pera Palas'ın barındaki dev Aga radyoyu dinleyen (ve ne rastlantıysa Türkçe bilen) Alman "ajan"ların beti benzi küllenmekte, İngiliz'lerin yüzündeyse güller açmaktadır. O çağlarda bir de el ilanı yayımlar Pera Palas: "Muhterem misafirlerimizin nazar-ı dikkatine: Misafirlerimizin her ne cihet ve sebepten olursa olsun, oda ve salonlarına kadin misafiri kabulü kat'i surette memnu olduğundan, kabul etmemeleri rica olunur. Umumi salonda kabul etmekte serbesttirler." Fransa'nın (keza dünyanın) en kaliteli şarapları Pera Palas'ın barında bulunmaktadır. 1934-1935 tarihli şarap listesinde (Fransız şaraplarının yanı sıra) seçkin İtalyan ve Alman şaraplarına da rastlanır: "Medoc Superior", "Chianti", "Hochheimer" şarapları ve (meraklısı sıkı dursun çünkü şimdi sayacaklarımı günümüzde "gourmet"ler_mumla arar ve buldu mu avuçla para döker) "Cordon Vert" ve "Veuve Clicquot" şampanyaları!

Zaman tünelinde yolculuğa devam, zemin yine Orient Bar:

Sirkeci Garı'ndayız. Orient Express, İngiltere'nin Sofya büyükelçisini İstanbul'a getiriyor. Gün 11 Mart 1941'dir ve Türkiye savaşın eşiğindedir. Büyükelçi Randall, İngiltere'nin Türkiye Büyükelçisi Knatchbull-Hugessen'le görüşmelidir, Cumhurbaşkanı İsmet İnönü'ye

mutlaka ulaşılmalıdır, işin şakaya gelir yanı kalmamıştır, Avrupa elden gitmek üzeredir! Tam 21:00'de Sirkeci'ye girer Orient Express ve İstanbul'daki İngiltere Başkonsolosluğu'na ait bir Daimler elçiyi Pera Palas'a hızla götürür. Yollar tenhadır, radyo karartma haberi verebilir her an. "Lobi"den içeri girerken günün bilmemkaçıncı sigarasını yakar Randall. Elleri titrememektedir ama içten içe üşümektedir, suikast söylentileri yoğunlaşmıştır, karısı ve kızı bu yüzden Tepebaşı'ndaki Alp Otel'de (eski adıyla Hotel d'Anglettere) kalmaktadır. Kaldı ki Pera Palas'ın lobisinde 1921 yılının Temmuz ayında bir siyasal cinayet işlendiği, kırmızı kadife koltukta (başında "astrakan" kalpağıyla) istirahat eden Azerbaycanlı bir diplomatin tel çerçeveli gözlüklü ve keçi sakallı bir "yabancı ajan" tarafından kurşunlandığı söylenmektedir. Anlatılana göre Pera Palas'ın barmenini "perişan" etmiştir bu olay, çünkü kurşun yağmuru başlar başlamaz bardakiler içki paralarını ödemeden ortalıktan "yok" oluvermiştir! İnce bir gülümseme oynar Randall'ın dudaklarında, belki bir viski keyfini yerine getirebilir, neden olmasın? Orient Bar'a doğru yürürken (saat tam 21:35'tir ve radyo karartma haberi vermektedir) lobiye bırakılan valizlerden biri büyük bir gürültüyle patlar! 6 kişi ölür, 19 kişi yaralanır, lobi ve giriş kati paramparça olur, Tepebaşı'ndaki bütün binaların camları kırılır, sokaktaki parke taşları yerinden oynar, tramvay rayları lastik gibi eğilip bükülür, Randall'ı Orient Bar'da viski içmek düşüncesi kurtarır!

Orient Bar'da bir yıl sonra bir başka tartışma yer almakta, İngiliz'ler iki cin-tonik, Alman'lar iki "schnapps" ya da portakallı votka arasında "görüş bildirmekte"dir: Alman Büyükelçi Franz von Papen'e Ankara'da suikast yapılmıştır! Gün 24 Şubat 1942'dir, bir Yugoslav göçmeni von Papen'e bomba atmış ama büyükelçi olayı kazasız belasız atlatmıştır. "Spekülasyon" üstüne "spekülasyon" yapılmaktadır Orient Bar'da: Olayın arkasındaki gizli el kimdir? Sovyetler mi? Amerika'lılar bu Hitler'in işidir diyor, Yugoslavya Alman'larm işgali altında değil midir? Gestapo'nun von Papen'i pek sevmediği söylentileri ayyuka çıkmadı mı? Franz von Papen İngiliz Gizli Servisi'nden kuşkulanıyor; İngiliz'ler büyükelçiyi sürekli gözetlemekte, eve giriş ve çıkış saatlarını, her gün geçtiği yolları bilmektedir. İngiltere Büyükelçisi suçlamaları "red" ediyor, olay bir türlü açıklığa kavuşamadan külleniyordu. Ama bu kez Orient Bar'ın barmenine yaramıştı bu iş; tartışma ve "spekülasyon"lar şiddetlendikçe içki tüketimi aynı oranda artıyordu!

Sisler dağılıyor.

Yine Orient Bar'dayım.

Mata-Hari ve Agatha Christie burada demlenmiyor artık, Nadir Nadi şöyle bir uğrayıp Park Otel'de almıyor soluğu, çok yıl olmuştur, Yahya Kemal bugün gelemeyecek. Pierre Loti hüzünlüdür, elinde gümüş zarflı bir kahve fincanı, gözleri barın Meşrutiyet Caddesi'ne bakan pencerelerinden birine dalmıştır. İngiliz gazeteci Ward Price sevinçten şampanyaları üst üste devirmektedir, kolay mı Mustafa Kemal Paşa'yla ilk röportajı yapan muhabir ünvanını almak? Greta Garbo ve Zsa Zsa Gabor piyanonun yanında yürek yakar, Hemingway rakıyı denemiş ve "müptela"sı olmuş, Charles Boyer ve Marie Bell'e ille de Fransız konyağı. Abajur ışığının pek de erişemediği noktada tek başma şarap içen siyah takım elbiseli adam mı? Ona hiç bulaşmayın, kendine Cicero dedirtiyor, pek de karanlık bir zat:

"27 Ekim 1943.

Alman Dışişleri Bakanlığı'na, özel.

Çok gizli.

İngiltere'nin Türkiye Büyükelçisi'nin uşağı bize gizli belgelerin fotoğraflarını çekebileceğini bildirdi. İlk fotoğraflar bu ayın 30'unda elimizde olacak. Karşılığında 20.000 sterlin istiyor. Sonraki çalışmaları için 15.000 sterlin isteyecek. Kararınızı ve cevabınızı ivedilikle bekliyoruz.

Franz von Papen,

Alman Büyükelçisi,

Türkiye."

"29 Ekim 1943.

Büyükelçi von Papen'e, özel.

Çok gizli.

Kabul edilmiştir. Çok dikkatli olmanız gerekiyor. Ayın 30'unda Ankara'ya

özel kuryemiz gelecek. Belgeler elinize geçtikten sonra tam bir rapor bekliyorum.

Ribbentrop,

Dışişleri Bakanı,

Almanya."

İşte bu iki mesajla başlamıştı Cicero olayı. Yüzyılın en büyük casusluk entrikalarından birine sahne oluyordu Türkiye. Sıcak savaşın yoğun yıllarıydı, Cumhurbaşkanı İsmet Paşa ülkesini maceraya atmayı külliyen reddediyor, bu arada burunlarında tel çerçeveli gözlük, saçları Prusya usulü alabros kesimli Nazi "entelijans servis" ajanları ve Humprey Bogart pardösülü İngiliz istihbaratcıları akşamları Pera Palas'ın ve Park Otel'in barlarında cirit atıyor, edindikleri bilgi kırıntılarından yola çıkarak hükümetlerine "gizli ve ivedi" kayıtlı şifreli mesajlar gönderiyorlardı. Biraz dedikoduya, bolca da spekülasyona yönelik mesajlardı bunlar çoğunlukla. Ama Cicero hiçbirine benzemiyordu, Almanlara önerdiği işbirliği savaşın kaderini değiştirebilirdi. Ne Alman ne de İngiliz'di Cicero, su katılmamış Arnavut'tu, sonradan Türk vatandaşı olmuştu. Ankara'daki Alman Büyükelçiliğinde şu öneriyi getiriyordu istihbarat subayı Moyzisch'e: İngiliz Dışişleri Bakanlığı'yla Türkiye'deki İngiliz Büyükelçisi arasındaki yazışmalar, İngiliz Büyükelçisi'nin Ankara-Moskova ilişkileri konusundaki özel notları, Churchill ve İsmet İnönü'nün Adana görüşmesinin ayrıntılı raporu Almanları ilgilendirebilir miydi? Alman gizli servislerinin iki "büyük patronu" sayılan Kaltenbrunner ve Schellenberg'in Ankara'daki ajanı olan Moyzisch'in dili tutulmuştu. Şöyle sürdürüyordu sözlerini sonradan Cicero adıyla anılan casus: "Adım Eliaza Bazna. İngiliz Büyükelçi Sir Knatchbull-Hugessen'in uşağıyım. Adı geçen tüm belgelerin fotoğraflarını çekebilirim. Neden mi yapıyorum bunu? İngilizlerden nefret ediyorum da ondan!"

Hemen Franz von Papen'e haber veriliyor ve mesaj Ribbentrop'a ulaştırılıyordu. Alman Dışişleri Bakanı'nın yeşil ışık yakması üzerine de Cicero'yla temasa geçiliyor, filmler alınıyor, karşılığında ödeme yapılıyordu. Artık Alman Büyükelçiliği'nde buluşmak tehlikeliydi; Moyzisch Opel marka otomobiliyle Cicero'yu ara sokakların birinden alıyor, belgeler ve para el değiştiriyordu. İngilizler kuşkulanıyor, kasa kilitleri ve şifreler değiştiriliyor, gözcüler arttırılıyor ama casus bir türlü ele geçirilemiyordu. İşin ilginç yanı, Ribbentrop ve Hitler

Cicero'ya pek güvenmiyor, bunca kolay hareket edebildiğine göre aslmda İngilizler hesabına çalışan bir "çift taraflı ajan" olmasından kuşku duyuyorlardı. Cicero 1944'te etkinliklerine son verdi; yakalanması an meselesiydi. Bu arada savaş bitmiş, Cicero nam Bazna bir kenarda unutulmuş, ne İngilizler tarafından tutuklanmış ne de Alman'lar tarafından taltif edilmişti. Orient Bar'da şarabını yudumlarken yanına kimse yaklaşmıyordu artık...

Haydi, "Orient Express" zaman tünelinden kalkıyor, kondüktör ve "başkülhan" Aslanzâde Yakub Efendi, istasyonlar yüz yıl geriye sayıyor, 50'ler, 40'lar, 30'lar, 20'ler, 10'lar ve 1900'lerin ilk demleri: Orient Bar'daki "a la Française" masacıklara çekilip gümüş hokkadan mor (yeşil de olabilir) mürekkep damıtan şair yamakları, Pierre Loti'ye taş çıkartacak şıklıkta ve narinlikte beyzadeler, yazılarını uçuk pembe mukavva kaplı defterlere kaydeden muharrir tayfası ortalıktan çekilmiş, yerini (Batı'lısından Doğu'lusuna) "nostalji" meraklılarına bırakmış. Londra'daki Polyphone şirketi tarafından imal edilip Sultanhamam'daki Ütücüyan'ın deposundan temin edilen Dulcetto marka gramofon çalışmıyor artık. Yüzyılı ortaliyoruz: Çelik tel gözlükleri ve sansar gülüşü, kırlangıç yumurtası mavisi gözleri ve sırtından hiç çıkarmadığı "füme" ceketiyle Franz von Papen, Pera Palas'ta şişesi 12 liradan "Kordon Ruj" (Cordon Rouge) şampanyası yudumluyor. İngiliz Büyükelçi Knatchbull-Hugessen sinirlidir, viskileri arka arkaya devirirken düşündükleri siyaset değil Chopin'dir, tek isteği barın sonunda duran kocaman piyanoya çöreklenip yumuşak bir "prelüd" ya da "sonat" seslendirmek. İngiliz ajanları Londra yapımı Pera sigaralarıyla dikkat çeker. Evet, unutmadım, New Bond Sokağı'nda "Doğu'nun en nadide tütünlerinden imal edilmiştir" ilanıyla piyasaya sürülen Pera sigaraları vardı ama biz Beyoğlu içiyorduk o demlerde, yaldızlı kâğıda sarılmış "birinci nevi" sigara; şayak kırmızısı mukavva kutudan Ahali ağır, mat kırmızı teneke kutudan Gazi pahalı gelirdi. Alman istihbaratçıları Orient Bar'a adım atmadan önce kıl inceliğinde altın çerçeveli "monokl"larını tek gözlerine yerleştirir, çevreyi şöyle bir süzerlerdi. Ve evet, Orient Express yine Sirkeci'de, Randall değil mi bu, mutlaka görüşmeli İsmet Paşa'yla, bir Daimler duruyor Pera Palas'ın yüz yıllık kapısında ve Randall o uzun, hüzünlü yüzü ve alaycı-soğuk bakışlarıyla Orient Bar'a doğru yürürken...

PARK OTEL

Siz hiç Sadrazam Ahmet Tevfik Paşa'nın konağında "gin-fizz" içtiniz mi? Ben içtim. Masal ya da "nostaljik fantezi" falan değil, aynen gerçek, çünkü Tevfik Paşa'nın konağı yüzyılın ortalarında tebdile uğrayıp Park Otel adını almıştır!

Şimdi bu İstanbul'un otel serüveni gerçekten ilginçtir. Pera Palas, Tokatlıyan, Park Otel ve Hotel d'Angleterre gibi uluslararası konukevlerinde siyasal/kültürel tarihin çarpıdilimleri yaşanmış, doğru dürüst işlense romanlara ve filmlere konu olabilecek diyaloglarla serüvenler günışığına çıkmıştır. Ama konu o değil. Konu bu "tarihi" otellerin en yenisinin barı. O bar ki, devlet adamlarını, kralları, sanatçıları ve tam dört kuşak boyunca "sosyete"yi konuk etmiştir...

...Laf uzadı. Buyurun zaman tüneline:

Kırmızı bedenli, siyah tavanlı 1944 Bugatti'den indim. Papyon boyunbağımı düzeltip otelin dökme demir bahçe kapısına yürüdüm. Saat 17:00'ye yaklaşıyor, Londra Ajansı birazdan haberleri geçer; Beethoven'in ünlü 5. senfonisinin başlangıç notalarıyla açılan haber programı söz konusu:

"20 Temmuz 1944. Albay Stauffenberg ve Teğmen Werner von Haeften Berlin'den yola çıkarak Hitler'in bulunduğu Rastenburg bölgesine uçakla ulaşırlar. Stauffenberg'in evrak çantasında Hitler'in yaşamına son verecek bomba bulunmaktadır. Doğu Prusya'da General Stieff ve General Eduard Wagner de girer devreye. General Fritz Fellgiebel suikastin kilit adamıdır; görevi karargâhın telefon, telegraf ve telsiz bağlantılarını kesmek olarak belirlen miştir. Saat 12:00. Tam yarım saat sonra Adolf Hitler'le Albay Stauffenberg yüzyüze gelecektir."

Çevremi gözlüyorum. Barda kimse soluk almıyor. Evet, Hitler'e suikast yapılmış çok kısa süre önce ve başarısız olmuş ama ayrmtıları ilk kez duyuyoruz. İki masa ötemde uzun boylu, ince yapılı bir adam var,

kemikli yüzü bembeyaz. "İbraz-ı hüviyet" eylemese de herkes onun Büyükelçi Franz von Papen olduğunu biliyor...

"Toplantıdan on dakika önce bombayı işler duruma getirir Stauffenberg. Dört dakika sonra suikastçıyla Führer karşı karşıyadır. Hitler sırtını kapıya vermiş, masanın başında oturmaktadır. Çevresinde güvenilir kurmayları vardır; General Heusinger, General Korten, General Jodl, Albay Heinz Brandt. Goering ve Himmler görünürde yoktur. Korten'le Brandt'ın arasına oturan Stauffenberg, çantasını usulca masanın altına yerleştirir. Mesafe Hitler'e bir metre kadardır ve dört dakika kalmıştır, Hitler elindeki büyüteçle bir haritayı incelemekte, hızlı hızlı direktif vermektedir. Stauffenberg yavaşça odayı terkeder."

Bir Martell konyak daha söylüyor von Papen. Yüzünde terler boncuk boncuk. İngiliz Büyükelçi Knatchbull-Hugessen barın diğer ucunda, düşünceli düşünceli kırçıl bıyıklarını sıvazlıyor. Dışarıda bir İstanbul akşamı; üzeri ayyıldızlı sokak lambaları karartılır mı acaba bu gece?

"12:42'de büyük bir gürültüyle patladı bomba. Ama Hitler ölmedi, hafif yaralarla kurtuldu; çalışma masası kalkan görevi görmüştü sanki. Odadakilerin büyük bölümü öldü ya da ağır yaralandı. Bu suikastın sonucunda Almanya'da eşi görülmemiş bir insan avı başladı. Suikastçıların tümü yakalandı, sorgulandı ve kurşuna dizildi.".

İşte böyle. Barda birden (gizli bir düğmeye basılmış gibi) sesler yükseliyor, yorum ve "spekülasyon" zamanıdır, bu korkunç savaş ne zaman bitecek, daha üç yıl önce Pera Palas'ta bomba patlamadı mı, İsmet Paşa ne iyi etti de Türkiye'yi bu kargaşadan uzak tuttu... Belki bu bar muhabbetine ara verip caddenin öte yakasındaki Ayaspaşa Rus Lokantası'na geçmeli; Madam Judith Krischanovski'nin sarı votkası kolonya gibidir, ferahlatır ama tatbikatı dahilidir, harici değil! Bilinen şey ama yapılması zor; votkayı ısıt, şişeye doldur, içi ve dışı sarı limon kabuğunu ekle, bir hafta öyle beklet, sonra serinlet ve iç. İsteyen karabiber de ekleyebilir. Ama yok, biz en iyisi Park Otel'in barında demlenelim bu akşam. Zaten saat 19:00'a geliyor. 23:00'e kadar Radyo İstanbul'da müzik var. Artık bu akşam Safiye Ayla'yı mı dinleriz, Hamiyet Yüceses'i mi, yoksa dillere destan Müzeyyen Senar'ı mı, onu Galatasaray Postanesi'nin üzerindeki küçücük stüdyoda çalışan "radyocu"lar bilir. Tango, Armağan Şenol ve Siyah İnci'den caz ya da

Fransız "şanson"ları da olabilir programda. Belki de Artaki Candan kanun çalacak, ardından da Sadi Işılay'ın keman taksimi gelecek. Biz de hafif hafif mırıldanarak, gözlerimiz Üsküdar kıyılarında, dirseğimiz barın her daim ışıl ışıl yüzeyinde, içkimizi yudumlayacağız....

Evet, savaş yıllarına dalmadan önce nerede kalmıştık? İtalyan sefiri Baron Blanc'ın konağı Abdülhamit tarafından satın alınarak Hariciye Nazırları için lojman olarak kullanılıyor. Yıl 1897, Berlin Sefiri Ahmet Tevfik Paşa'nın mülkiyetine geçiyor konak. 1930'da da (Tevfik Paşa'nın oğlu Ali Nuri Okday'ın çabaları sonucu) Miramare Oteli olarak açılıyor. 1931'de Park Otel adını alıyor ve 1934'te devreye giren Aram Hıdır'ın gayretleriyle (hele barı) dünyaca ünleniyor. O bar ki (diye girmiştik yazıya) Yahya Kemal üstadı 1942-1958 arası tam 16 yıl konuk etmiş, rakı içenler için kekikli zeytin ve kırmızı biberli küçük "küp" beyaz peynirin icadını yaşamış. "Gin-fizz" için gümüş kapta incecik pudra şekeri bulunur (şimdilerde şeker şurubuyla yapılır olmuş "gin-fizz", olur iş değil), "Irish Coffee" (İrlanda kahvesi) başka yerde bulunmaz. Doğan Nadi, Orhan Boran, Celal Şahin, Mücap Ofluoğlu, Dürnev Tunaseli, Bedii Faik, Şevket Rado, Ercüment Karacan, Cahide ve İhsan Doruk tarihe geçmiş müdavimlerdir. Ve "danslı çay"lardan mıdır, artık olamaz bir İstanbul'un belki bir vitrayda bulunabilecek başdöndürücü renginden midir, kırmızı renkli bir tramvayın "çın çın" sesinden midir bilmem ama Park Otel'in barı bana hep (ama her zaman) Edip Cansever'in dizelerini anımsatır:

"Çarliston günleriydi

Camlar iki yanlı devinirdi gene

Bir tramvay aynalardan geçer

Bir ayna karşılarda bir eve girerdi

Ahtapotlar, denizanalanı

En yakın iki ada arasında gidip gelirdi

Geceler smokinliydi biraz

Gündüzler rugan iskarpinli

Mendiller sallanırdı sessiz filmlere

'Bières de la Meuse'

Porselen bardaklarda devinir devinirdi"

Bir de nedense artık yaşamayan bir barı düşündürür, Tokatlıyan Oteli'nin "içki tezgâhı"ndaki Şef Bedros'la Karadeniz'li Şaban'ı, artı Cumhuriyet gazetesinin 19 Şubat 1927 tarihli "nüsha"sını:

"Tokathyan'daki balo en eski bir cemiyet olan Türk Tib Cemiyeti'nin suaresiydi. Bu baloda Doktor Müzahir Emin Bey ve refikası, Emin Şerafettin Bey ve refikası, Doktor Şevki Bey, haremi ve kerimeleri hanımlar bulunuyordu. Fahriye Şevki Hanım'ın tuvaleti pek zarifti. Eski Maarif Nazırı Raşid Bey ve refikaları, Doktor Subhi Bey ve refikası, Doktor Fehmi Bey be refikası ile baldızı, Galatasaray Lisesi Müdürü Behçet Bey ve refikası, Doktor Aziz Bey ve refikası da vardı. Tib Cemiyeti Balosu sabaha kadar devam etmiştir."

Şarapları mı merak ettiniz? Marsala, Carons, Chateau Langoa, Montrachet ve şampanyaların şahı, Beaune de St. Marceaux Brut 1911! Koleksiyoncuların dikkatine sunulur... Tokatlıyan geldi geçti, Park Otel'se anılardaki tazeliğini koruyor. 1979 tarihlidir ölümü, on yıl olmuş bu "barnüvis"in sevgili Park Otel'i kuru yaprağa geçeli. 1925'te bir İtalyan usta tarafından yapılan gül ağacı ve masif meşe alaşımı bar bugün Zihni'de mukim, isteyen giden görür ve Ayaspaşa'nın Ayaspaşa olduğu demler aşkına bir çift gözyaşı döker. Park Otel'in barmenleri bugün caddenin karşı yakasındaki Park Bar'ı işletiyor, biliyor muydunuz? Öyle ya, Park Otel toz duman, bar taş moloz, Gümüşsuyu'nun göbeğinde koskoca bir çukur ve daha da kocaman bir ses, imza Hilmi Yavuz: "Hüzün en büyük muhalefettir şimdi!"

1985 ilkyazında ilginç bir şey oldu: Amcam 1940'larda ayrıldığı Türkiye'ye 40 yıl sonra gelmiş, İstanbul'u arşınlıyoruz, işte şurada şu sokak vardı, Nişantaşı'nın ötesi Mecidiyeköy'e kadar dutluktu, yahu burası New York'a dönmüş, bu ne kalabalık, yağmurdan kaçarken doluya tutuldik, falan filan. Eski sokakları oldum olası sever, Moda'da doğduğu evi tam bir gün boyunca aradık da bulamadık, iskele yakınlarında, daracık bir kesme taş sokağın bitiminde, iki katlı ahşap bir evmiş. Sokağı bulamadık ki evi bulalım! Hoş, İstanbul'da ahşap

mahşap kalmadı ya, her yer Singapur misali beton yığını. Bir ara sormaz mı, "Bahçekapı tramvayı hâlâ ayni duraktan mı kalkıyor?" diye! Durmadan geziyoruz da bu Şehr-i İstanbul'u yeniden keşfediyoruz. Sirkeci'deki Büyük Postahane'nin içinde ve çevresinde birkaç tur attık; 1909 yılında Posta Telgraf Nezaret Binası olarak yapılmış, 1927-1936 yılları arasmda İstanbul Radyo Evi olarak kullanılmışsa da postahaneliği elinden hiç alınmamış, 1958'den sonra tümüyle posta işlemlerine vakfedilmiş. Amcam duvarlarını nakışlayan Osmanlı klasik süslemelerinin fotoğrafını çekiyor. Durmadan da anlatıyor, çocukluğunda Büyük Postahane'nin önünde geleneksel giysileri içinde seyyar şerbetçiler, "misk"çiler bulunurmuş, annesi (babaannem) Sirkeci'den Moda'ya şerbet ve "misk" taşırmış, şerbetlerden vişne çok makbul, "misk"ler kırçiçeği ve ille de amber! Az ötedeki Gülhane Parkı'nda hünerbaz ihtiyar Balatlı Simon her Pazar sabahı kukla oynatırmış, kara maskeli kötü kukla, beyaz külahlı iyi kukla; Simon sonraları Abide-i Hürriyet Parkı'na taşınmış, nereden bilsin oraların yarım yüzyıl sonra "çevreyolu"na tebdil edileceğini? Neyse, gün akşam olmuş, Ayaspaşa'daki Masraf Nazırı Sokak'tan İnönü Caddesi'ne çıkıyoruz, birden durup elini omuzuma koydu: "Park Otel'de bir tek atmaya ne dersin?" İşte o an yüreğimde bir şeyler "cız" etti. Şimdi bizim amcabey eski Park Otel tutkunlarındandır, iki mektupta bir barında nasıl içtiğini, nasıl ilk kez aşık olduğunu, Yahya Kemal'in elini nasıl öptüğünü, terastan Marmara'nın ve karşı kıyıların nasıl göründüğünü anlatmadan edemez. Tarih olsun diye mektupları saklamalıydım, olmadı bir türlü. Park Otel kapandığında (ve hele yıktırıldığında) elimiz değip "kara haber"i verememiştik. Elini tuttum, yokuşu çıktık, Alman Başkonsolosluğu'nun yanındaki dev inşaat çukurunu gösterdim: "Bar ne yandaydı dersin?" Adamcağızın yüreğine inecekti; olamaz, yanlış geldik herhalde, nasıl yaparlar bunu, bugün Park Otel'i yıktıran yarın Pera Palas'ı da yıktırır diye söylendi yol boyunca. Eve vardığımızda da birden durdu, sesi nik halinde, "Doğru söyle, Tarlabaşı yerinde duruyor mu, hani o antik binalar?" diye soruverdi. Evet, o demlerde duruyordu Tarlabaşı ama bugün görse "zihni" sağlığımız konusunda ciddi kuşkulara kapılır kesinkes! pa

ÖZDEMİR ASAF

"Daha gidilecek yerlerimiz var

Şu sohbetinizi dinler gideriz

Coştukça şarkılar, türküler, sazlar

Rakı mı, şarap mı, içer gideriz"

Özdemir'in "Kalmak Türküsü" başlıklı şiiri dilimize pelesenk olmuştu. Durmadan okuyorduk ve müzik dinliyorduk. Yves Montand'ı öğreniyorduk, "Quand Un Soldat", "Grands Boulevards", "Rue Lepic", "Le Musicien" ve hele "Les Feuilles Mortes"... Araya Enrico Macias karışabilirdi, "La Féte Orientale", "Le Grand Pardon", "La Romance" ve (yine hele) "A La Face de l'Humanité". Yazdığımız şiirin haddi hesabı yoktu, yırtılanlar kalanlardan çoktu ve Mireille Mathieu'nun "Tornero"suyla ağlamak serbestti, en azından Özdemir öyle diyordu.

Yok, hayır, müzik ya da edebiyat anıları falan değil, İstanbul'un derin içki tarihinden bir bar yaprağı, Özdemir Asaf'ın (yazıda babam ve ustam, yüreğimin yanındaki koca adam Özdemir'in) Bebek'teki barı.

Behçet Necatigil'le üç radyo oyununun görsel uygulama türleri üstünde çalıştığımız günlerde, Boğaziçi Üniversitesi tiyatro salonundan geceyarısından çok sonra çıkar, ne kadar yorgun olursak olalım, Özdemir Asaf'ın Bebek'teki yerine "içmeye, müzik dinlemeye, şiir konuşmaya" giderdik. Şimdi yerinde yeller esen bu "odacık" ağaç duvarlı sıcak bir yüreği andırırdı. Doğru ya, Özdemir'in o eşsiz barı hep taze budanmış çam ve yaşlı şarap tüterdi. Hayır, yıllanmış şarap değil, öyle "profesyonel" tütsüler ve markalar hiç mi hiç yürümezdi Özdemir'de, edebiyle ve adabıyla yaşlanmış şarap; yani biraz Serge Reggianni. Neyse Serge'e vakit var daha... Boydan boya kitap rafları, duvarlarda şiirler ya da dizeler, eski bir gramofon, birkaç plak (taşbaskıdan günümüze, ilk operadan Nana Mouskourie'ye, ne oldu bizlere kadeh üstüne kadeh devirten o korkunç koleksiyon?), kunt masalar ve çift kişilik kalın koltuklar. Bar mı? Ne gezer, belki biraz "bistro", azıcık "pub" ve çokça Özdemir! Yalnız gittiğim bir akşam (o

yaşlarda yalnız akşamlar çok olur, akşam erken düşer ve bir türlü geçmek bilmez, ne kadar sağlam olursan ol en "şişkin" kas yüreğindir, patladı patlayacak) Özdemir kulağıma eğilip tam orta yerdeki kül rengi saatı gösterdi: "Sayılardan korkuyorum!" Gerçekten de akreple yelkovan dışında zamanı gösteren tek bir iz yoktu saatın üstünde, çok şaşırmıştım; oysa Özdemir Asaf tam bir "zamantanımaz"dı, nereden bileceksin ki o yıllarda?

Hayhuysuz, abartısız bir ortamda az az içip çok çok konuşurduk Özdemir'le, daha doğrusu ben az içerdim, o içki devesini hamuduyla götürürdü. 1974 müydü, daha önce miydi hatırlamıyorum ama bir akşam, "Üstad, çok içiyorsun," diyecek oldum da, "Karaciğerimin gümrükçüsü müsün?" diye bağırarak kovmuştu beni!

Çok insan gelmezdi Özdemir'e o aralar, varsa yoksa Papirüs ve Kulis, kim kalkar da Bebek nam Boğaziçi kasabasına taşınır akşam akşam?

Bizim tayfa (Boğaziçi Üniversitesi Oyuncuları entelektüelleri, her birimiz biraz Shakespeare, biraz Brecht) orada toplanıyoruz; Melih Anik, Halûk Görgün, Sinan Gümüştaş, Tuncer Gülsoy, Alinur Yonsel, Cengiz Celep, Sinan Cebenoyan, İbrahim Çetinbudak, Kâzım İnal, Nuri Erbaş, Cem Duygulu. "Şef garson" (hoş, başka garson yoktu ya, müdavime Özdemir bizzat, müşteriye öteki bakar) Halit sessiz bir "karakter", kantarın topuzunu kaçırdın mı "Ağabey, beyaz şarabın soğuğu kalmamış, yarın akşam devam etseniz," falan diyor, efendi çocuk, arkasını döndü mü de ver elini mutfak, Buzbağ gerçekten buz gibi, rezalet çıkacak ve Özdemir köpürecek diye Halit'in aklı gidiyor! Yine bir, akşam bardayız, Soyut dergisinde çok eskiden çıkan bir şiirini imzalıyor ve "Çok yayımlandım ama bölük pörçük yayımlandım," diyor Özdemir. Soramıyorum ne demek istediğini, saygısızlık olur diye düşünüyorum ya da ne bileyim, gizli bir yaraya parmak basmak istemiyorum belki. Konuşuyoruz. Anlattıkça Özdemir benim çevrenim genişliyor, onunki daralıyor ya da tükeniyor, yolun sonu yakın anlaşılan...

... Nereden bilebilirdik ki?

Cumhuriyet gazetesi bir zamanlar İttihat ve Terakki Cemiyeti'nin merkezi olan yüksek tavanlı ahşap konaktan yeni binasına taşınalı ne

kadar olmuştu? Cumhuriyet'te Doğan Hızlan'la tanışalı ne kadar olmuştu? Gündüz Üniversite, akşam Cumhuriyet, gece Özdemir'in barı "döngüsü hangi tarihte başlamıştı? Hatırlamak mümkün değil ama Doğan'la beni Özdemir tanıştırmıştır, o da şöyle: Durmadan şiir yazıyordum, özellikle Necatigil etkisi açık açık bağırıyor çiziktirdiklerimde, bir gün (nasıl ve nereden yüreklendiysem) Yaşar Nabi Nayır'ın Varlık'taki odasından içeri dalıyorum ve... Öykünün sonu hüsran tabii. Yaşar Nabi (kibarca) eli yüzü birazca düzgün şiirlerin Behçet Hoca'nın gölgesi altında olduğunu, diğerlerininse şiir bile olmadığını söylüyor! Akşam yine Özdemir'deyim; yumuşak bir sesle düzyazı denememi öneriyor ama öyle öykü falan değil, inceleme türünden. Doğan'ı aramamı söylüyor. Sonuç: Yaklaşık 10 yıllık Bâb-ı Ali serüveni, bir o kadar kitap, yüzlerce gazete ve dergi yazısı!

Yıllar sonra (öğrencilik bitmiş, doktora merdanesinden "başarıyla" geçilmiş, başarısız bir "yurtdışı" macerası yaşanmış, reklamcılıkla "flört" edilmiş, dönüp dolaşıp üniversiteye "hoca" olunmuş) eve kolumun altında sınav "klasörleri, başımda çatlayan sancilarla döndüğüm bir Ocak sonu akşamı, televizyon haberlerinde "Şair Özdemir Asaf'ın İstanbul'da öldüğünü" duydum. Duyduğum an, yazmaya doymuş muydu Özdemir, diye düşündüm. Bezginlik, argınlık mıydı son yıllarını dolduran, yoksa çıkış yolu arayan tükenmez bir şiirsel birikimin sürekli ve örtülü doğum sancıları mı? Bilinmez. Necatigil gibi, bir "saklı su" şairiydi Özdemir Asaf; yalnızlık tutkusuyla yalnızlık korkusunun birleştiği dizeleriyle, yaşami erteleye erteleye, gizli gizli yaşlanmayı göze almıştı. Zamandan ürken ve zamana gülen Özdemir yoktu artık...

Evin orta yerinde, elimde "klasör"ler, öylece kalmıştım. Bar önceden kapanmıştı, "maddi imkânsızlıklar nedeniyle" gibi (çok da haklı) açıklamalar yapılmıştı eşe dosta. Kapanışa yakın bir tarihte (sanıyorum 1979'un Mayıs'ıydı) Özdemir'in büyük oğlu Gün'e İzmir feribotunda rastlamıştım ve o söylemişti, babası çok üzülüyordu ama artık yürümüyordu bu iş! Şimdi düşünüyorum da, 10 yıl sonra pitrak gibi çoğalan (ve her ne hikmetse tekmili her gece tıklım tıklım dolan) barları "öngörseydi" Özdemir Asaf, kapısına son kez kilit vururken acı acı güler miydi? Bar kapandıktan sonra en fazla bir yıl yaşadı Özdemir, yıllar boyunca içki içip söyleştiğimiz o sıcak mekânın neredeyse tam karşısındaki Bebek Camii'nin avlusundan Aşiyan'a uğurladık onu.

Sonra? Barın yerinde bir tuhafiyeci açıldı, yürümedi. Daha sonra Bebek Video oldu orası, bugün hâlâ öyledir. Peki, önce?

Çok, ama çok önce bir gece, çok şaraplı, çok "duygusal" bir gece, adının Nazan olduğunu öğrendiğim çok güzel bir genç kadın Piaf söylüyordu Özdemir'de. Az ötedeki masada oturup Özdemir'le dinlemiştik "Les Amants d'Un Jour" şarkısını. Aşıklara içki ve barınak sağlayan, yapayalnız ve 25 yaşındaki garson kızın öyküsü içimize işlemişti. Sonra Reggianni söylemişti Nazan, Georges Moustaki'nin dizeleriyle: "Madam Nostalji / Bir şehrin adı ağlatır seni / Ve zavallı aptal Karıştırırsın aşkla coğrafyayı / Madam Nostalji / Özür dilerim ama bıktım / Senin gri ve siyah dantellerinden / Acılarım yeterince yoğun / Uykusuzluklarını paylaşacak yürek yok bende / Yaşama benzeyen bir güzelle / İhanet etmek istiyorum sana / Bu gece."

Nazan'ı bir daha hiç görmedim. Piaf ve Reggianni söylediği ağaç masanın yerinde şimdi Bebek Video'nun kasası ve Sting kasetleri duruyor...

CAĞALOĞLU HAMAMI (Old Marble Bar)

Siz hiç hamamda rakı içtiniz mi? Ben içtim. Yok efendim, "ufak"ı (buzuyla birlikte) termoslayıp göbek taşına taşımaktan değil sözüm, adabıyla bir "hamam bar" muhabbetine oturdum.

Peki, daha fazla merakta kalmayın; Cağaloğlu Hamami'nın içinde nefis bir bar var ve o bar her akşam gazeteci tayfasıyla dolup taşar. Öyle gün olur ki, Gazeteciler Cemiyeti'nin lokalini bile sayıyla alt eder. Fiyatlar da öyle "cüzdan keseleyen" cinsten değil; çevrede peştemalla dolaşanları izlemek bir "Osmanlı keyfi" havası veriyor. Romalılar ve Bizanslılar da şölene oturmadan soyunurlarmış, barda soyunmak yok, soyulmak hiç yok çünkü fiyatlar maliyetine neredeyse! Tek sorun rutubet; ne yapalım, olacak o kadar çünkü "hamamda içen rutubetine katlanır". En çok giden içkiler de soğuk bira ve buzlu rakı. Neden acaba? Buğunun filtresinden geçen güneş ışınları tarafından yıkanan "The Old Marble" (Eski Mermer) adlı barda demlenirken burada asla sarhoş olunamayacağını, alınan alkol miktarıyla atılan terin atbaşı gittiğini, böylece insanın içki "kapasitesi"nin hamamlarda arttığını "mütalaa" ediyoruz. Turistler bu konuda bilimsel görüş bildiremiyor çünkü hiçbirinin ülkesinde "hamam bar" yok!

1741 yılında "yıkanmaya açılmış" Cağaloğlu Hamamı, "çifte hamam" tabir ediliyor. 1934 tarihli Belediye Şehir Rehberi'ne göre Eminönü Kazası'nın Alemdar Mahallesi'ndeki Hilâl-ı Ahmer Caddesi üzerinde geniş bir adayı işgal eder, erkeklere mahsus kapı bu caddeye bakar, kadınlar kapısı Hamam Sokak'tadır. Erkekler kısmının irice bir kubbeyle kaph odasının ortasında fıskiyeli mermer havuz vardır ki (Reşad Ekrem Koçu'nun deyimiyle) "kendi başına yüksek sanat kıymeti taşır". Buradan soğukluğa çift kapıdan girilir. Soğukluk, yarım küre şeklinde bir küçük kubbe ve yedi adet "beşik kubbe"yle örtülmüştür. Asıl yıkanma yeri (yani "profesyonel" deyimiyle "hamamın göbeği") dev bir kubbeyle örtülü olup "harare" de tabir edilir. Ol kubbe sekiz büyük mermer sütun ve yine sekiz adet dantelli kemer üstüne oturtulmuştur (birden kendimi Evliya Çelebi gibi hissettim; kaynak Reşad Ekrem'dir, bu böyle biline)! Enli göbek taşının çevresinde dört halvet, halvetler arasında sofalar bulunur. Halvetler ve sofalar da kubbelidir. Vakt-i zamanında İngiltere kralı VIII. Edward, Franz Liszt,

Florence Nightingale Cağaloğlu Hamamı'nda "arınmış"lardır. (Edward'ın sıkı rakıcı olduğu rivayet edilir ama o demlerde bar yok ne yazık ki.)

Şimdilerde fena halde turistik olan (kendi "t-shirt"ü bile var, "300 Year Old Turkish Bath" diyor) Cağaloğlu Hamamı'nın 30 yıl önceki fiyatları şöyle: Yıkanma 175 kuruş, tellâk eliyle keselenme (bahşiş hariç) 325 kuruş, özel kabinde soyunma ücreti 200 kuruş. Bugünlerde tellâklı servis 17.500 lira, yalnız yıkanma 10.000. Hamam değil, "enflasyon canavarı" utansin! Bar daha ehven; rakı 2500, bira 1500, viski 7000 lira. Artık yıkanmaya mı gidersin, içmeye mi, orasi senin bileceğin iş!

Dedemin "Vatman efendi oğlum!" diye seslenişi, Şişli'den öte kapı olmayışı ve Mecidiyeköy'ün dut bahçeleri, babamın "lokomotiften bozma" Remington daktilosu (şaryosu soba borusu gibiydi), Tünel'deki Zeiss'tan aldığı yuvarlak (ve has gümüş) çerçeveli gözlükleri, Foto Flaş'ta çekilmiş "trinka" gençlik fotoğrafları solgun düşler gibi dolaşır gözlerimin önünde Cağaloğlu yokuşunu tırmanırken. Biraz da 1950'lerin "lüks" sineması Yıldız'a gidişimizi düşünürüm, eski adıyla "Letual" (l'Etoile). Aynalı Sinema olarak da bilinirdi, Beyoğlu'na nice "namdar sanatçıyı taşımıştı, Stewart Granger, Fred Astaire, Ginger Rogers ondan sorulurdu. Bir demlerde ünlü GenAr Kabare Tiyatrosu (Haldun Taner üstadın mekânı mavi olsun) bu binanın bodrum katında kurulmuştu. Sonra kapandı, Beyoğlu'ndaki sayısız sinema, tiyatro ve otel gibi "işhanı" oldu. Ne ilgisi var bütün bunların Čağaloğlu'yla ve hamamıyla diye soracaksınız? Hiç ilgisi olmayabilir ama "bizim yokuş"u çıkarken aklıma üşüşüverir böylesi anılar ve bana bu Osmanlı hamamında mola verdirip Eski Mermer barında bir duble buzlu rakı içirtir!

Şöyle bir bağlantı kurabiliriz: Nakışlı yastıklar, misk ve amber tüten buğu, ipekli sedirler, gümüş hamam tasları, fildişi taraklar, deve tüyü örgüsü keseler, sedef işlemeli yüksek nalınlar yabancı ressamların 19. yüzyıl İstanbul'unu anlatan kimi "tasvir"lerinde kaldı. Bir de dedelerimizin, ninelerimizin anılarında. Tramvay benim için neyse, hamam dedem için oydu; İstanbul'a zarafet katan ve "asıl" anlamı giderek silinen eşsiz bir güzellik...

Biraz da tarih:

Evliya Çelebi padişah hamamlarının havuzları ve fıskiyeleri olduğunu, şadırvanların ve kurnaların lüle ve taslarının altın ve gümüşten yapıldığını anlatır. Döşemeler "kiymettar" taştandır, duvarlar misk ve amber tüter. Kubbeler billurlu ve neceflidir. Halvetlerinde yine altın ve gümüşten koltuklar bulunur, camekân kapısının sağında çalgıcılar icrayı sanat eyler. İşte böyle. Cağaloğlu Hamamı'nda yeterince içen kendini "Hamam-ı Padişahan"da sansın, kimsece mahzuru yok! Thomas Allom'un 19. yüzyılda yaptığı Cağaloğlu Hamamı tablosu böylesi duygulanımlara çanak tutabilir. Ayni çağda İstanbul'da yaşayıp anılarını kaleme alan Dorina L. Neave, Eski İstanbul'da Hayat başlıklı kitabında şöyle diyor:

"Bir Türk evinde herşey pek mükemmel şekilde temizdir. Zamanla ziyaret ettiğim evlerin umumi görünüşlerinde bir değişiklik farkettim ve arkadaşlarımın Şark usulü eşyalarını terk etmeye başladıklarını keşfettim. At kılı kıtıklı sert divanlar ve dik arkalıklı sandalyeler, odaları baştan başa kaplayan bu Şark'ın müstesna mobilyaları, yerlerini Fransız mobilyalarına terk ediyorlardı. Güzelim nakış işlemelerin, hattâ gümüş ve kristal takımların, harikulâde Lowesttoft porselenlerin şömineleri taçlandırdıkları yerlerden alınarak, yerlerine vazoların konulması beni çok üzüyordu. Hamamlar, köşklerin veya umumi manasıyla evlerin hâlâ en mühim bölümünü teşkil ediyor ve eğer yeni yapılan evlerde ananevi yapıya sahip hamam bölümü yoksa, hanımlar halk hamamlarinda hususi odalar kiralıyorlardı. Bir keresinde Mrs. Henry Mountain beni bu hamamlardan birine gitmeye razı etti. Göbek taşının bulunduğu kubbeli kısma kadar sıcak sular ve sabun köpükleri içindeki mermer zeminden zorlukla ilerledik. Duvarlar boyunca kadınların yuvarlak kurnalarda yıkandıkları derin bölmeler vardı. Saçlarını kınalayıp sıcak havlularla toplamadan önce, arkalarına sarkıtıyorlardı."

19. yüzyılda İstanbul'un "kibar konakları"nda tam 14536 adet hamam varmış. Halk için de 155 tane çarşı hamamı bulunuyormuş, 65 sur dışında, 90 sur içinde. Ben söylemiyorum, Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey yazıyor, verdiği rakamlar "umumi sayım" sonucudur! Peki, bugün? Eh İşte, Cağaloğlu, Galatasaray, Pangaltı, Ortaköy hamamları bol turist topluyor, ünü yaygınlaşmamış beş on tanesi daha vardır ama "şahsa mahsus hanede" hamam ne demek? Gömme banyo bile tramvay gibi tarih oldu, devir duş devri! Ali Rıza Bey de zaten "kibar konakları"ndaki hamamları anlatıyor; çok ararsak konak belki bulunur ama "eski İstanbul kibarı" biraz zor bulunur!

Söz dönüp dolaşıp Cağaloğlu Hamamı'na geldiğinde, namlı külhanlarından Bitlis'li Ali Çamiç Ağa'ya (yaşasaydı bugün 130 yaşında olurdu) kulak vermeden olmaz: "Cağaloğlu semti kibar ve rical yatağı olduğundan bu hamam İstanbul'un çarşı hamamları içinde gayetle muteber hamamdı. (...) Ramazanlarda hamamcı Hacı Mustafa hamam uşaklarına her akşam öyle iftar sofrası açar ve donatırdı ki, kibar konaklarındaki iftar sofralarından farksız idi, her akşam civar konaklardan da hamama birkaç tepsi âlâ yemekler gelirdi." Kalmadı tabii o günler, ateş hâlâ yanıyor ve külhandan çıkan alevler kalın duvarların içinden geçerek tekmil hamamı ısıtıyor ama değişen şey çok: Çamiç Ağa devrindeki ortası delik tahta kasa ("gönlünden ne koparsa atarsın") tarih oldu, yerini "yazar kasa" aldı, "KDV'si içinde"! Yokolan yalnız eski hamam kasası değil, hamamın kendisi: Kadıköy'deki Ağabey, Beyoğlu'ndaki Bahçeli, Üsküdar'daki Büyük, Cibali'deki Üsküplü Bostan, Eminönü'ndeki Dökmeciler, Cemal Nadir Sokağı'ndaki Acı Musluk, Sultanahmet'teki Arasta, Galata'daki Buğuluca, Lâleli'deki Çukur Çeşme, Beşiktaş'taki Deli Birader, Sirkeci'deki Yıldız Baba, Tophane'deki Yamalı hamamlar, ayrıca Emirgân, Fenerkapısı, Büyükdere, Beşiktaş, Eyüp Sultan hamamları yerle bir oldu. Tam liste (artık yaşamayan) "Şehir" dergisinin Haziran 1987 sayısındadır, meraklısına duyurulur. Ne olacaktı ki, yalısı ve meyhanesiyle tekmil mahallelerin "yok" edildiği bir İstanbul'dan başka ne beklenebilirdi? En güzelini Çelik Gülersoy söylemedi mi, İstanbul'da "önce kazma, sonra buldozer" egemen olmuştur hep, diye?

Biz en iyisi Cağaloğlu Hamamı'nın barına dönelim. Ve bir iki dubleyle yorgunluk atmaya çalışıp "Nereden nereye İstanbul?" sorusuna cevap ararken, Ali Çamiç Ağa'nın kubbelerde yankılanan sesiyle kendimizden geçelim:

"Cağaloğlu Hamamı'na buyurun

Bugün olmaz ise beklerüz yarun"

SANAT BAR

Galata Kulesi'nin ilk adı Hristos Kulesi'dir, Boğaziçi'nden Haliç'e doğru gelen gemilerin kontrolü ondadır, hatta tepesinde bir de top vardır. Bu Cenevizliler öyle dikbaşlı ki Bizans'a bile kafa tutmaktan geri durmamışlar, denizcilikleri ve şarapçılıklarıyla hep gurur duymuşlardır. Galata nam Ceneviz kasabası kalın surlarla çevrili olup sık binali, dar sokaklı, işlek ve canlı bir ticaret limanıymış; baştan başa meyhane!

19. yüzyıl ortalarında Edmondo de Amicis Galata'yı "İstanbul'un merkezi" olarak nitelendirip meyhanelerini, tatlıcılarını, berberlerini, kahvehanelerini, kasap dükkânlarını, ticarethanelerini, balıkhanelerini, marangozhanelerini, kalafathanelerini, kandilcilerini ve mumcularını, halat, tel yelken, gemici feneri pazarlayan "seyyar" satıcılarını, kuşcularını, kaşıkcılarını, gümüşçülerini, borsa ve gümrük yazıhanelerini, kiliselerini, manastırlarını anlattıktan sonra şöyle noktalar yazısını:

"Bir vakitlerin Galatası hemen tamamen kaybolup gitmiştir. Binlerce harap ev iki uzun yolu açabilmek için temelinden yıkılmıştır; bu yollardan biri Beyoğlu'na çıkar, diğeri Galata'nın bir başından öteki başına, denize muvazi olarak uzanır. Arkadaşımla ben, büyük atlı tramvaylara yol verebilmek için her an kendimizi dükkânlara atarak bu ikinci yolda yürümeye başladık. (...) Galata şehri açılmış bir yelpazeye benzer ve tepenin üstüne yerleşmiş kule bu yelpazenin sapı gibidir. Kule yusyuvarlak, çok yüksek ve koyu renklidir, tepesinde bakırdan yapılmış mahruti bir çatısı vardır. Çatının altında, koca şehirde ortaya çıkacak en ufak bir yangın alâmetini haber vermekle mükellef bir gözcünün gece gündüz nöbet tuttuğu, bir çeşit üstü örtülü ve şeffaf taraçaya benzeyen, çepeçevre camlı geniş pencereler bulunur. Ceneviz Galata'sı, Galata'yı Pera'dan ayıran ve artık hiçbir izi kalmayan sur çizgisinin tam üstünde yükselir." Ve daha neler....

Şu Beyoğlu'nda gezinirken aklıma geliverdi: Mis, Erol Dernek, Ayhan Işık, Hava ve Yeşilçam Sokakları trafiğe kapatılarak "yaya alanı" haline getirildi ve pek hoş oldu, Karaca Çıkmazı için neden aynı yöntem düşünülmez? Karaca Çıkmazı "restore" edilmeli, çiçekler ve ışıklarla

"alımlı" hale getirilmeli. O küçücük sokakta Karaca Tiyatrosu, Fransız Sarayı ve önce bir Ceneviz mahzeni, sonra kapitülasyon mahkemesi olan Sanat Bar yumak halinde yaşamıyor mu? Sanat Bar'ın sahibi Lütfü Oflaz'la yapının altındaki zindanı mum ışığında gezdik; burada adam yaşamaz efendi, rutubet diz boyu, duvarlar kaldırım taşı kalınlığında, günışığı ve oksijen hak getire, tekmil zifiri karanlıkta dik bile duramıyorsun çünkü başın tavana eriyor, havada (olamaz ya) keskia bir giyotin kokusu. Monte Cristo olsan kaç yazar! Lütfü'yle konuştuk, burası güzel bir şarap mahzeni olur, mum ışığına taita çanak içinde değişik şaraplar ve peynir türleri sunulabilir. Bakalım, zaman gösterecek...

Aslanzâde Yakub Efendi gibi (ki hızlı münekkiddir) tiyatro tutkunuysanız, Sanat Bar'ın üstündeki Karaca Tiyatrosu'na şöyle bir selam vermeden geçemezsiniz; sanki Muammer Karaca Şehzadebaşı'ndaki Ferah Tiyatrosu'ndan çıkmış, Muhsin Ertuğrul, Behzat Budak ve İ.Galip Arcan'la 1930'ların Tünel'inden Galata'ya çıkmaktadır, Ses ve Karaca operetlerine, hele 1955'te kurulacak olan güzelim Karaca Tiyatrosu'na uzun yıllar vardır. Ölümünden sonra kapanan tiyatro '80'li yılların sonlarında yeniden açıldı, yalnız Beyoğlu'na değil, tekmil İstanbul'a geniş bir soluk aldırdı. Şimdilerde tramvay geçecek İstiklal Caddesi'nden, Tünel-Taksim arası, henüz raylar, makaslar, havai hatlar yerleştirilmedi ama yakındır. Ben diyorum ki İstanbul'un son tramvayı Kuşdili'ndeki müzeden çıkarılıp devreye sokulsun, 14 Kasım 1967 günü tüm tramvaylar adına İstanbul'a veda eden 247 numaralı Kadıköy-Kızıltoprak tramvayı. Belki Karaca Çıkmazı'nın önünden geçerken Muammer Karaca'nın anısına bir "çın çın" çeker! Mekânın eski sahibi "Tribunal Consulaire de France" işler haldeyken, Grand Rue de Péra'dan atli tramvay geçmiyor muydu?

Sanat Bar'a çok yakın (ama artık yaşamayan) iki mekândan söz etmek gerek: Tünel'in Galata kapısından çıktıktan sonra köprüye doğru giderken sol köşedeki üç katlı binanın ikinci katındaki Con Paşa Lokantası ve eski Fransız Sefareti'ne inen yokuşun başındaki Zeuve Birahanesi. Ali Fuat Cebesoy'un anılarına göre Con Paşa'da "halis Skoç viskisi", Zeuve'de "nefis Alman birası" içilirmiş, yüzyıl başlarıdır, çok geçmeden ikisinin de yerinde yeller esecektir. Yerinde yeller esen (hayır, daha da acısı, olduğu yerde boş bir kabuk, bütün ışıkları sönmüş, terkedilmiş bir gemi enkazı gibi duran) Markiz Pastanesi vardır bir de; Lütfü Oflaz Sanat Bar'ı oluştururken "Markiz atmosferi"ni göz önünde tutmuş, dileğimiz benzerliğin orada kalması, sonlarının

aynı olmaması! Biraz eskiye dönelim (Beyoğlu'ndan söz ederken eskiye gönderme yapmamak mümkün değil zaten): Fransa Büyükelçisi General Sebastiane'in özel pastacısı Edouard Lebon, Grand Rue de Pera'da ilk pastaneyi açıyor. Vakit 19. yüzyıl ve Beyoğlu bir küçük Avrupa, Edmondo de Amicis'in deyimiyle "Avrupa Kolonisi'nin West End'i". 20. yüzyılın ortalarına yakın bir demde Lebon yer değiştiriyor, eski mekânda Markiz açılıyor, müdavimleri bu kez "monsieur"lerle "madame"lar değil, sanatçılar, kültür insanları ve biraz "İstanbul sosyetesi". 1975'te iş bitiyor, Aynalı Şark Pasajı'yla birlikte satılıyor Markiz, "oto yedekparçacısı"na tahvil edilmek üzereyken de Anıtlar Yüksek Kurulu olaya el koyuyor. Markiz'i Monsieur Lebon'un başkalfası Kosta Litopulos'tan devralan "son patron" Avedis Çakır, haraç-mezat satılmasın diye o güzelim işlemeli fincanları, yumurta kabuğu inceliğindeki porselen pasta tabaklarını sevdiklerine dağıtıyor, varlıklarını dost evlerinde sürdürsünler diye; bu takımlardan biri bugün Kayralcı ailesinin salonundadır ve bir "üçüncü göz" gibi korunmaktadır!

Nereden nereye? Beyoğlu'na bir dokunuyorsun, bir de bakıyorsun bin ah ses veriyor. Gelecek kuşakların "Bir zamanlar artık yerinde yeller esen Sanat Bar'da..." gibi yazılar yazmaması için ne yapmalı, çok geç kalmadan Beyoğlu'nu bugün de ("pavyon" ve "birahane" kuşatmasına karşın) Beyoğlu yapmaya çalışanlara nasıl sahip çıkmalı? 8 Eylül 1989 tarihli Cumhuriyet'te Atilla Dorsay çok önemli bir tartışmaya açıklık getiriyor: "Şimdilerde moda 'Beyoğlu'nu kurtarma' çabalarını tümüyle küçümsemek, bunu aydın işi, 'snob' bir düş, bir lüzumsuz uğraş olarak görmek: 'Beyoğlu'nu Beyoğlu yapan insanlar yok ki!... Onlar olmadıktan sonra Beyoğlu geri gelir mi?' diye özetlenebilecek bir görüş ileri sürmek. O zaman, örneğin Paris'in Saint-Germain'ini Saint-Germain yapan ve bu semti dünya çapında üne kavuşturan insanlar da yok. Savaş sonrasında bu semti mekân tutarak orada sanat, kültür sorunlarını tartışan ve semtin adını, döneminin başlıca sanatsal kaygıları ve uğraşlarıyla özdeş kılan kişiler çoktan yoklara karıştılar: Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Boris Vian, Simone Signoret, vs. Ama kimsenin aklına Café Flore veya Les 2 Magots'yu yıkıp yerine gökdelen dikmek geliyor mu? Saint-Germain'in mimari uyumuna, şehircilik dengesine dokunuluyor mu? Böyle bir şey akla gelir mi? İnsanlar fanidir, ama içlerinde yaşadıkları mekânları 'ebedi' kılmak hem mümkün, hem de (uygar bir toplum için) gerekli değil mi? Abdülhak Şinasi Hisar veya Haldun Taner artık yaşamıyor diye örneğin Markiz'in yedek parçacı olmasına izin mi verilsin?"

Sanat Bar'ın sahibi ve işletmecisi Lütfü Oflaz, halkla ilişkiler müdürü Çiğdem Türkoğlu, servis şefi Sedat Zarcıoğlu, aşçıbaşısı İbrahim Güneş, aşçısı Abdullah Teke, barmaid'i Sevgi Gökhan elele vermişler, bulundukları mekânın tarihsel bilinci içinde "sıradan" olmamak için uğraş veriyorlar. Siyasetçisinden sanatçısına "ağırlıklı" bir kesimin çağrılacağı "sohbet toplantıları" var gündemde.

1400 yıllarının Ceneviz mahzeni Sanat Bar, bugün yalnız İskoçya'nın sisli şatolarında varolan enli tonozlarıyla da ilgi çekiyor. Tonoz tavan taşıdır ve günümüzde yoktur, birkaç yüzyıl geçmişte kalmıştır. Kapitülasyonlar devreye girdiğinde burası Fransız Ticaret Mahkemesi olarak kullanılıyor, aşağılarda da o Victor Hugo'ya "konu" olabilecek zindan! Menderes dönemi gelir, Muammer Karaca o dillere destan tiyatrosunu "inşa" eder, bugün Sanat Bar olan mekân dekor/kostüm deposu olur. Karaca tiyatrosu "hak ile yeksan" olduğunda burası metruktur, "kaval ve şeşhane" tabir edilir vaziyettedir, altı üstü birbirine girmiştir. Lütfü Oflaz nam gazeteci ve gezgin, basın için bir lokal tasarlarken buraya çarpar, eski Markiz tarzında neler geliştirebileceğini tasarlar, sonuçta (kadim dostu Hayati Asılyazıcı'nın da desteğiyle) Sanat Bar'ı kurar. Ne yapsınlar, Evliya Çelebi'nin demlerinde olduğu gibi Galata'da 200 meyhane yok ki!

Yalnız "bar" mı? Ne münasebet mirim, yemeğin hası burada yenir, ağırlık Fransız mutfağından gelir, destek İtalyan ve Türk mutfağındandır, beyaz şarap eşliğinde 1789 düşlerine dalmak serbest! Ne yapalım, hep Ceneviz şövalyeleriyle kapitülasyon mahkûmlarını hayal edecek değiliz ya! Aslında ne sevimli yermiş şu Ceneviz Galatası ki Bizans'a bile kafa tutmuş, ayyaş ve savaşçı ahalisiyle Yakındoğu tarihine mühürünü vurmuştur. Neyse, Lütfü anlatıyor, biz dinliyoruz; Sanat Bar'ı canlı tutmak için değişik etkinlikler planlanıyor, siyasetçilerden sanatçılara, gazetecilerden ressamlara söyleşiler, "gönül muhabbeti" tabir edilen sıcak tartışmalar, davetler gündemde. Kısacası, yalnızca "anonim" bir bar değil Sanat, kapı gibi kişiliği var; kimi barlarda caz sanatçilari bulunur, kimilerinde sinema tayfası ahkâm keser, Sanat Bar'da da "aydın kesim" tartışır, siyaset ve sanat konuşulur.

Sütunlu, kemerli, tonozlu Sanat Bar'ın tavan mimarisine "Bizans Haçı" damgası vurulduğu söylenirse de inanmayın, o tarz Bizans'a dudak uçurtacak kadar eskidir, Ceneviz'den geriye zaman tüneli kazıp Viking ve Sakson Britanya'sına, resmen 9. (yazıyla "dokuzuncu") yüzyıl

şatolarına dek iner! Nereden mi biliyorum? Merak eden Edinburgh dışındaki şatoları gezer, gözleriyle görür. Avignon'daki (güney Fransa) Papalar Şatosu'nun da kimi odaları tonoz tavanlidir. Şimdi bu tonozun özelliği nedir, yoksa yenilmez içilmez "süs" müdür? Özelliği "kavis"te yatar; öyle bir kavis ki, akustik açıdan antik anfitiyatroları aratmaz, fısıltıyı bile mekânın en kuytu köşelerine taşır. Böylesi bir şatoda bir "ses ve ışık" gösterisi izlememiştim, say ki Aspendos'ta Sophokles seyrediyorsun! Tonozun değişik bir "hassa"sı da kapladığı yeri yazın serin, kışın sıcak tutması. Ne yapsınlar, bilmemkaç yüzyıl önce "air conditioning" ya da "central heating" yoktu ki!

19. yüzyılda da öyle icatlar yoktu.

Peki, neler vardı o demlerde?

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey'in anlattıklarına göre "Galata ve Beyoğlu Alemleri" vardı. Şöyle alır sözü üstad: "Galata Sarayı karşısında bulunan Hristaki Çarşısı'nın bulunduğu mahal, vaktiyle Naum'un Tiyatrosu'nun olduğu yerdi. Tiyatronun cephesi caddeye nazır olup 1847'de inşa olunmuştu. Bu çarşı yeri tamamiyle tiyatro binaları olup büyüklük ve inşa tarzlarındaki güzellik itibariyle mükemmel bir opera binası idi. 1856 tarihinde Dolmabahçe Gazhanesi Hazinesi'nden verilmek üzere Beyoğlu sokaklarının her tarafı aydınlatıldığı sırada bu tiyatronun içi de havagazı ile aydınlatılmıştı. Sahibinden her sene iki bin lira kadar bir kira bedeli karşılığında kiraya verilir ve hatta perde aralarında kahve, sigara vesair meşrubatın içildiği salonu kiralayanlardan da ayrıca beş bin kuruş alınırdı. Dört kişilik bir loca için giriş bedeli ayrı olmak üzere vasati olarak ikiyüzelli kuruş civarında bir ücret alınırdı. Her sene kiracısı tarafından Avrupa'dan opera kumpanyaları getirtilir ve Ekim başlarında faaliyete başlayarak bütün kış oyunlarına devam ederler ve bütün sefirler, Beyoğlu'nun itibarlı kimseleri, vekiller, devlet ricali, kibarlar vesair halk gelip seyrederlerdi." Efendim?

Neresi burası mı dediniz?

Naum'un Tiyatrosu'nun bulunduğu yer, yani Sahne Sokağı, bugünün Galata Balıkpazarı'dır, Hristaki Çarşısı da bildiğimiz Çiçek Pasajı! Tabii o zamanlar kokoreç, lahmacun, Marlboro tombalacıları, terkoslu

bira pazarlamacıları ve "altılı ganyan"cılar yok.

"Kibar"lar (ve "kibar"lık) çoktan çekip gitti Beyoğlu'ndan, akibetini ben de bilmiyorum. Şimdilerde cacık ve pastırmayı viskiye katık yapanların haliyse resmen "teessüfe şâyan"! Ne diyor Ali Rıza Bey? "Gençlerimizin alafrangalığa rağbetleri gittikçe arttı, şampanya, konyak, apsent, viski ve muhtelif meyve ve çiçek kokularım havi şişeleri, yaldızlı etiketlerle tezyin edilmiş likörleri bol bol kullanmağa başladılar." Bir de ayrı bir takım varmış Beyoğlu'nda, "kopuk" tabir edilen: Kavanoz Mehmet, Kampana Ahmet, Seyrekbasan Osman, İskete Hakkı, Yumurta Hüseyin, Çiroz İzzet, Kırık Salih, Palabıyık Serkis, Dertli Şevket, Raconcu Cafer, Çiplak İstrati, Parmaksız Yorgi, Kılefteci İlya, Kabakoz Dimitri ve niceleri. Hayret yahu, adam yüz yıl sonrasını mı görmüş ne, Beyoğlu şimdi de "alafrangalığa özenenler"le "kopuk" tayfasından geçilmiyor!

Bu kadar tarih yeter. Şimdi de Sanat Bar'daki "damak zevki"ne bir kuşbakışı:

Sanat Bar'da yudumlanabilecek içkiler arasında (hayır, İstafilina ve Zardakosta rakıları yok, onlar 100 yıl geride kaldı) "Sanat Kokteyl" (ananas suyu, votka, malibu) ilginç gelebilir. Ama asıl ilginç olan, son derece zengin mutfağı.. Aşçıbaşı İbrahim Güneş özellikle "Cordon Bleu" (jambonlu ve kaşar peynirli bonfile), "Casserole Lucarnaise" (bonfile üç parçaya bölünür, içine kıyılmış soğan, dil füme, kekik ve domates eklenir, tavada pişirilir), portakallı "Pekin Ördeği", kekikli ve konyaklı "Çankaya Salatası" gibi yemekleri öneriyor. Bu satırların yazarı İstanbul il sınırları içindeki en leziz "Pekin Ördeği"nin Sanat Bar'da sunulduğuna tanıklık edebilir! Yine de "Kremalı Saumon", "Semizotu Garnitürlü Palamut", "Defneli Kılıç Şiş" gibi Fransız deniz yemeklerine yer verilmemesi önemli bir eksik. Peki, ortam seçkin, dekor özenli, servis incelikli; ya fiyatlar? "Neredeyse maliyetine," diyor Lütfü Oflaz, "çünkü sanatçının halinden sanatçı anlar!" Mutfağında olduğu gibi, müziğinde de Fransız ezgileri egemen Sanat Bar'ın; müzik deyince (nostaljinin dozunu kaçırıp) Ortaköy'lü İshak'ın tamburunu arayanlar lütfedip zaman tüneline buyursunlar çünkü hazret III. Selim devrinde kaldı!

Biraz Galata, biraz Beyoğlu, tarih, "nostalji", "İstanbul dün neydi, bugün nedir, yarın ne olacak" tartışmaları. Sanat Bar tümüne çanak

tutar, ateşe körükle gider. Gecenin bir vaktinde Ömer Hayyam'ın (ozan A.Kadir'in imbiğinden geçen) sesi bile duyulabilir:

"Dışarısı ılık, taze, güzel.

Bulut yıkadı bahçelerin yüzünü.

Kuşlar keyfe geldi.

Şakıdılar kayısı gülüne bizim içimizi:

Şarap içmeli, şarap içmeli, şarap'. "

BİLSAK (Cihangir)

"Haidar et Cie, Office de Constructions, Galata Agobian Han, telephone: Péra 1782." ... "Monopole d'Etat des Tabacs de Turquie, telephone: Péra 1735. Fumez des cigarettes Turques les plus aromatiques et exquises du monde." Serveti Fünun dergilerini karıştırırsın, devrin iki ilanı çarpar gözüne, Fransızca ve eski Türkçe: Galata'da Agopyan Han'daki Haydar ve Ortakları, müteahhit... Bir de Tekel, ya da "ara adıyla" İnhisarlar İdaresi "Dünyanın en lezzetli ve hoş kokulu Türk sigaralarını içiniz" diyor. Aslında bu ilanlar pek bir hoştur, gazete arşivlerinde, üzeri beş parmak toz dergilerde, 100 yıllık İstanbul rehberlerinde ortaya çıkarlar: "Abdullah lokantası Türk ve Fransız mutfağının mutena yemeklerini bulabileceğiniz yegâne müessesedir. / Türk gibi kuvvetli sözü boş değildir, Çapamarka müstahzaratı bu sözü teyid eden güzel yurt topraklarının biricik imal kaynağıdır. Navigazione Dani Cenova, her onbeş günde bir muntazam seferler, Türkiye Genel Acentası: Milovich. / Park Otel şehrin merkezinde İstanbul'un en konforlu ve mutena servisli biricik otelidir. Medeni ihtiyaçları mükemmeliyetle karşılayan her odada telefon, akar sıcak ve soğuk su, banyolu odalar ve hususi salonlu daireleri vardır, telefon 82220." İlanlara bakılarak bir kentin tarihi yazılabilir mi? Kısmen, belki. Bizans'tan beri Beyoğlu'nu (ve Ceneviz Galata'sını) donatan ilanların 1000 yıllık kütüğü tutulsa son derece ilginç göstergeler çıkmaz mı ortaya? Mesela İnhisarlar İdaresi likörlerinden (ya da Üzümkızı rakısından) bugün uluorta satılabilen Chivas Regal Whisky'ye, kırmızı kutulu Gazi sigarasından yine kırmızı kutulu Marlboro'ya bir derleme, bir kitap yapılsa, kültür tarihimize kıyıdan bir katkıda bulunmuş olmaz mıyız? En azından son 10 yılda İstanbul'da pitrak gibi biten "reklam ve halkla ilişkiler" şirketleri sevinmez mi bu işe? (Bir saptama: Kimileri İstanbul'daki "bar enflasyonu"nun "reklamcı enflasyonu"yla atbaşı gittiğini iddia ediyor, günahları boyunlarına...)

BİLSAK (Bilim-Sanat Kurumu) Cihangir'deki barında kimi zaman seminerler, toplantılar, söyleşiler düzenler. Gerçekte küçük bir bardır bu, sanki "fuaye"nin bir köşesine sıkışmış, lokantaya ve diğer katlara açılan bir "ilk durak", bir mola yeri. Kaldı ki BİLSAK'ın ünlü lokantasına "rezervasyon"suz gelenler önce burada ağırlanır, masaları hazır olunca "yukarıya" davet edilirler. Müzik eşliğinde içki yudumlamak evrensel bir keyif tabii ki; yine de BİLSAK Bar'ın özelliği

sessizliğinde, kuytuluğunda saklı. Çoğu barda olduğu gibi kesif "rabarba" (aynı oranda kesif) dumanla karmaşıp müdavimin sesini soluğunu kesmez. "Saloon"a girişin hemen sağ tarafında mevzilenmiş barda oturanlara şöyle bir selam verip kıyıya köşeye serpiştirilmiş ufak masaların birine çekilmek ve Cihangir gecesinin giderek büyüyen sessizliğine yaslanmak mümkün, hatta alışılmadık oranda rahatlatıcı. Oldukça "atmosferik" bir ortam BİLSAK; biraz otel barı, biraz "pub" havası taşıyor. Genelde tartışma konuları (adına uygun olarak) bilim ve sanat. Mustafa Kemal Ağaoğlu BİLSAK'ı kurarken barın bu denli ilgi çekeceğini düşlememişti belki; yine de "restaurant" bölümü ilginin yoğun odağı, Türk ve Fransız mutfağının seçkin örnekleri tadılabilir. Kısası, sıradan bir bar değil BİLSAK. Bir kültür kurumunun giriş katında soluk alınabilecek, sonra da yemeğe ya da (saata göre) üst katlardaki konferansa, seminere, Ceysu Koçak'ın yönetimindeki tiyatro atölyesinin gösterisine çıkılabilec bir dinlenme noktası, bir "meditasyon" yeri. Kimi barların aksine, akşamın "son" değil "ilk" durağıdır bugün Zümrüt Pekin'in işlettiği BİLSAK Bar.

Adet olduğu üzre, BİLSAK'ın yaşadığı "mahalle"ye bir göz atalım: Cihangir'in "Galata'nın arka yakası" olduğu demleri (ucundan da olsa) yakaladı bizim kuşak. Kesmetaş yolların yağmur sonrası ışıltısını, Alman Arkeoloji Enstitüsü'nün kunt camlarından yansıyan gökkuşağını, 100 yıllık binaların işlemeli cephelerinin tertemiz olduğu günleri gördük. Ütülü pantolonlu, cilâlı ayakkabılı, papyon boyunbağlı, temiz traşlı ve güleryüzlü Beyoğlu örgüsünün son ilmeğiydi Cihangir birkaç yıl öncesine kadar; sonradan çevreyi hızla izbeleştirecek olan "kökeni müphem" kalabalık ortalıkta yoktu henüz. Sokak adları da bir alemdir burada; Pürtelaş Hasan Efendi, İlyas Çelebi, Kâtip Mustafa, Bolâhenk, Tavukuçmaz, Sağıroğlu, Sormagir, Solak Somuncu, Havyar, Aslanyatağı neler anlatabilir bir dillenseler? Tatlı palavralarını dinlemeye gönlü olanlara afiyetle yutturup üç otuz şarap parası çıkaran berduşlar, tartışmaları Hüseyin Rahmi'den "iki formalık edebiyat"ı aşmayan sevgililer kalmadı Cihangir'de bugün, Tophane'ye inen ıssız sırtlarıyla (hele gün battıktan sonra) ürkütücü bir yer oldu.

"Git bu mevsimde gurub vakti Cihangir'den bak

Bir zaman kendini karşısındaki rüyaya bırak

Başkadır çünkü bu akşam bütün akşamlardan

Güneşin vehmi saraylar yaratır camlardan"

Yahya Kemal üstad Cihangir'in bugünkü halini görse şiir yazmaktan hemen vazgeçer, BİLSAK'a sığınıp "neydi, ne oldu" diye hayıflanmakla yetinirdi kuşkusuz! .....

BİLSAK (Yeniköy)

"Yüksek bir tepenin meyilleri üzerine kurulmuş, bağlar ve küçük çam ormanlarıyla örtülmüş ve akıntının büyük bir gürültüyle kırıldığı kayalık sahilin üstünde uzamış bir burun teşkil eder Yeniköy!" Bu tanımlama 19. yüzyılın sonlarında İstanbul'da bulunan İtalyan "seyyah" Edmondo de Amicis'in. Bugün bağlar ve çam ormanları yok; kayalık sahilin yerini binbir bina alırken, akıntının gürültüsü yerine trafiğin homurtusunu dinlemek mümkün. Ama bir şey var ki, kentin boğucu derinliklerinden Yeniköy kıyılarına yapılacak "seyahat"i göze aldırıyor insana: Bilsak Bar/Restaurant.

İstinye vapur iskelesinden Yeniköy'e doğru yürürken (biraz Bilsak'ta soluklanıp serinleyeceğimi de düşünerek) "nostalji"ye yelken açmakta sakınca görmüyorum: İkinci Abdülhamit devrinde yapılan Recaizade Ekrem Bey Yalısı buralarda olmalıydı, eski Londra Sefiri ve Ticaret Nazırı Kabuli Paşa'nın yalısının hemen yanında. Ne oldu, yıkıldı mı ikisi de? Soruyorum, bilen yok. Peki, Çatalca Mutasarrıfı Cevat Bey'in ve Levazım Reisi Ahmet Afif Paşa'nın yalıları? Harem ve selamlık bölümlerindeki deniz gören odaları, geniş sofaları, kocaman kilerleri, mahzenleri, kayıkhaneleri, işlemeli avlu çeşmeleri, sandık odaları, hamamları, uçtan uca at koşturulabilecek mutfakları ve karşı sokaktaki ahırlarıyla birlikte "yok" mu oluverdiler? Yoksa "varislerin varisleri" tarafından işbilir bir müteahhide "lebi derya kat karşılığı" mı verildiler? Bilinmez, belki son uykuya yakın yaşlılar gibi hâlâ denizin ağzında durup camlarından akşam güneşini yansıtıyorlardır ama ne adlarını bilen var, ne yerlerini ne de tarihçelerini...

Ve böylece düşüne hayıflana, "Ah nerede eski Boğaziçi'nin üç çifte kürekli kayık sefaları?" gibi yaşımla pek uyuşmayan serzenişlerde buluna buluna, Bilsak'ın kapılarının tahta kanatlarını açıyorum ve oldukça geniş, yeşil bir bahçeye giriyorum. Göze ilk çarpan özellik "ferah"lık; rahat aralıklarla düzenlenmiş masalar, masalardan uzak, biri oldukça kuytu iki bar. Tipik Bodrum iç mimarisi. Bilsak Bar/ Restaurant'ın yöneticisi Gülsen Açılmış (ki bu yazı yazıldıktan kısa süre sonra Caz Bar'a geçecektir) ve aşçıbaşı Mehmet Şanlı'yla söyleşiyi koyultuyorum. Hemen yanıbaşımızdaki denizden esen meltem, eski Bodrum'luların deyişiyle, limon gibi. "Boğaz havası iyi geliyor insanlara herhalde ki içki çarpmıyor", diye söze giriyor Gülsen

Açilmiş. Ve gülerek sürdürüyor sözlerini: "Şu mavi ve beyaz ortanca çiçeklerinin arasında kadeh kaldırmak bile ayrı bir keyif. Bilsak-Yeniköy'ü önce eşim Mehmet Ali işletiyordu, şimdi Caz Bar'a geçti. Rekabet mi? Yok canım, Bilsak'la Caz Bar'ın konumları çok ayrı. Bilsak'ta her tür içki var ve gözünüz denizde, kulağınız cazda içki içebiliyorsunuz. Her gece caz var, Erol Pekcan ve topluluğu çalıyor, Ayten Alpman söylüyor; Doğan Canku'nun grubu da müzik yapıyor burada. En çok içilen içki, kokteyller. Az kalsın unutuyordum, bir de bardakaltı oyunumuz var: Her altlıkta bir cümle yazılı. 'Eyvah, kazandınız!' kime denk düşerse, içki ya da yemekle ödüllendiriliyor." Hah, şimdi oldu işte! Hemen kendi bardakaltıma bakıyorum: "Daha ağlamaya başlamadınız mı?" gibi bir şeyler yazıyor. El insaf yahu! Tam bu anda aşçıbaşı "vaziyeti" kurtarıyor: "Bar çok önemli, tamam, ama yemek daha önemli. Çünkü içki faslı noktalandığında bardan sofraya geçilir ve menü açılır. Soğuk ve sıcak mezelerin her türüyle açılış yapılabilir. Bunların içinde başka yerde pek bulunmayan 'babaganuş ve Endonezya böreği de var. Et türlerinin dışında ahtapottan balığa her çeşit deniz ürünü bulunuyor ama Bilsak'ın en önemli özelliği Osmanlı mutfağını canlandırıp yeniden gündeme getirmesi: Mücezzağa (özel baharatlı tavuk eti), akike (baharat ve yoğurtlu koyun kuşbaşı), zırbaş (safran ve baharatlı koyun kuşbaşı) bugün hiçbir yerde yapılmıyor ne yazık ki. Amacımız unutulmuş Türk yemeklerini dağarcığımıza almak..."

Öyle ya, nereden girmiştik söze? Bugün bir apartman dairesini "ferah ferah" içine alacak kadar dev mutfaklı yalılardan değil mi? Vakit hâlâ bir Yeniköy akşamıdır ve biz Bilsak Bar'da içkilerimizi yudumlarken Mehmet Şanlı mutfağında Osmanlı'dan bir ses getirmekte, Gülsen Hanım her zaman gülümseyen yüzüyle yeni gelen konuklara bahçede yer göstermektedir...

TAKSİM SANATEVİ

1944'te bir yıldız dergisi. Kapakta Nezihe Becerikli. O demlerde İstanbul otobüslerinin pencereleri perdeli, koltukları "puf gibi" yumuşak ve halis deri. Çok değil, 30 yıla kalmadan perdeler tırnak makasına, koltuklar çakıya kurban gidecektir. Daha doğrusu, ikisi de kültür erozyonuna, ne erozyonu, sekiz Richter ölçeğinde bir deprem şiddetindeki yozlaşmaya, çiğ köfte ve lahmacun, yumurta topuk ve düpedüz "orman kibarı" zihniyetine kurban gidecektir. "Bir şehri şehir yapan yapılar değil, kişilerdir," diye seslenen Ernest Hemingway'i doğrularca, İstanbul şehir olmaktan çıktı, "yeni İstanbullu"lar sayesinde kocaman bir taşra kasabasına döndü. "Beyefendi" sözcüğü hepten unutulmuş, "arabesk" söylem çoktan yaşam tarzına dönüşmüş, Çelik Gülersoy, Aydın Boysan, Özdemir Arkan dövünüyor, nereden nereye İstanbul!

Seyrine doyamadığım birkaç bina dışında Beyoğlu'na ayak basmamaya özen gösteriyorum. Hele Rumeli Pasajı'nın ("Cité Roumélie") yürekler acısı halini gördükçe bütün bütün soğuyorum Beyoğlu'ndan. Kısası, Taksim çeperinde noktalıyorum İstanbul'u. O tadına doyulmaz Bankalar Caddesi'ni günde yüz kez arşınlasam da yol bittiğinde Tünel yönüne değil, Tepebaşı'na uzanıp Pera Palas'ta yorgunluk kahvesi yudumlamayı tercih ediyorum. Pera Palas: Bir dönemden kalan son anı, belki son "kale", arabesk çölde "medeniyet burcu"!

Adet olduğu üzre bu bar yazısına da geniş "perspektif"ten girdik. Meydanı aşıp Sıraselviler'in ağzındaki Taksim Sanatevi'ne adım atmadan önce Taksim'in enli, boylu ve derin tarihine göz atalım: Yüzyılın başında tramvay "röfüj"leri, gepgeniş alanın çevresinde dolanan tek tük "Model-T Ford" otomobiller ve yüzyılın ortalarına kadar dayanabilen kumbaralı İş Bankası saatıyla "nezih" bir meydan. Öyle nezih ki, önemli randevular orada veriliyor, yakada çiçek, belki de elde buket, sevgililer beklenir, Yıldız ya da Majik sinemasının "seans" saatı kollanırdı: Greta Garbo'nun "Mata-Hari"si gösteriliyormuş bugün, aman kaçırmayalım, çıkışta Markiz'e uğramak şart oldu ama boyunbağı taksaydık keşke! Yaşayıp yaşamadığınız bir yana, o günlerin tadına varmak isterseniz hiç durmayın, Çelik Gülersoy'un "Taksim" başlıklı güzelim kitabını okuyun. Ola ki her sayfası artık olamaz bir İstanbul'dan renkler taşıyacaktır düş dünyanıza.

Sıraselviler'in bir zamanlar gerçekten selvilik olduğunu, kentin kuzeyindeki ormanların buralara dek uzandığını, Taksim Haznesi'nin gürül gürül akan sularını ve renkli ampullerle aydınlatılmasını, Cumhuriyet Anıtı'nın ulusal bayramlarda bir güzel ışıklandırılmasını da anlatabiliriz ama yazı uzar, sabırlar tükenir. Biz en iyisi Taksim'den aşağılara, bir zamanların Majik Sineması, sonraların Venüs Sineması, bugünlerin İstanbul Devlet Tiyatrosu Taksim Sahnesi'nin yanından Dilson ve Keban otellerine doğru yürüyelim. Çok değil, kırk adım ötede Sinematek'e rastlayacağız...

...Daha doğrusu, rastlayamayacağız. Artık Sinematek yok çünkü. Beyazperdenin "dünyalar içindeki dünyası"na açılan bir pencere daha kapandı. Humphrey Bogart ve Laureen Bacall düğün pastalarını kesiyorlar, Barry Fitzgerald ve Bing Crosby Oscar'ı kaptılar, Broadway'de Ethel Merman adlı bir yıldız doğuyor, "Annie Get Your Gun" yüzyılın müzikali olmaya aday! "My Fair Lady" ve "West Side Story" doğmamıştır henüz, "Evita" şarlatanlığıysa Broadway'e çok sonra gelecektir! Frank Sinatra genç ve yetenekli bir çocuktur, ileride "şöhret" olacağına kesin gözüyle bakılıyor. Betty

Grable fırtınası ortalığı kasıp kavuruyor, Spencer Tracy ve Katherine Hepburn ilk filmlerinde birbirlerine fena halde aşık oluyorlar! Clark Gable ve Vivien Leigh biraz geride kaldılar, çocuk yıldız Shirley Temple bile onbeş yaşına girdi girecek. Elisabeth Taylor ne yapıp edip koskoca Conrad Hilton'u kafesleyeli kaç gün oldu? James Dean ve Marlon Brando fişek gibi yükselmektedir Hollywood semalarında. Neler geçmedi ki Sinematek'in ekranından? Silvana Mangano'nun "Acı Pirinç"i, Esther Williams'ın "Su Perisi", Michele Morgan'ın "Gururlular"ı, Ursula Andress'in "Çin Macerası", Catherine Deneuve'ün "Gündüz Güzeli", Charlie Chaplin'in "Hong Kong'lu Kontes"i, Gregory Peck'in "Moby Dick"i, Anthony Quinn'in "Zorba"sı, bir de ölümsüz devler: Eisenstein'in "Potemkin Zırhlısı", Orson Welles'in "Yurttaş Kane", Laurence Olivier'nin "3. Richard" ve "Hamlet" filmleri. Arada bir de Rosalind Russell ve Charles Boyer ile yüzyılın ortalarına dönmenin hoşluğu yaşanıyordu...

Sonra Sinematek kapandı, yerine Taksim Sanatevi geldi. İşlemeli yeşil kapısı (biraz ahşap, biraz cam), yerin yedi kat dibine döne döne inen merdivenleri, içerden basamaklı "platform" stili katları, kalın masaları ve küçük sandalyeleriyle tam bir "bistro", peynir-şarap sistemine uygun bir mekân. Tiyatrocu tayfasının mesken tuttuğu Taksim

Sanatevi'nde yalnız içki içilip yemek yenilmez, "hazirûn" münhasıran entelektüellerden oluştuğu için sıkı tartışmalara girişilir: Efendim, şu romancı var ya, hani öve öve göklere çıkarttığımız, kitapları bilmemkaç baskı yapan, "feşmekân" kitabı düpedüz çalıntı, 40 yıl önce İngilizce yayımlanmış! Bale eleştirisi mi? Bırak birader, Türkiye'de bale eleştirmeni falan yok, hele bir Aslanzâde Yakub Efendi var ki, yazdıkları evlere şenlik! (Hayrola yahu, kim bu Aslanzâde Yakub? Ben hiç duymadım.) Özel tiyatrolar suyuna tirit oyunlarla savuşturuyor mevsimi, Devlet Tiyatrosu olduğu yerde sayıyor, Şehir Tiyatroları'nın atılımı tartışılmaya değer, Teşvikiye Sanat galerisinde seramikçi Dalya Anter'in sergisi var, Paris'ten yeni gelmiş, pek de yetenekli bir kızcağız! Dedesi Mısırlı Udi Selim Efendi, büyük dayısı da Mısırlı Udi İbrahim Efendi diyorlar, "sanatkâr" bir aile... Bu arada Sanatevi'nin sevimli "patron"ları Ahmet ve Nilgün Sezerel sağa sola laf yetiştirir, ikisi de kusursuz "ev sahibi"dir, mekânı sıcak tutmanın salt "kalorifer" sorunu olmadığını çok iyi bilirler! Yıllar sonra taşındı Taksim Sanatevi; iki kapı yanındaki yapıya, geniş ve "ferah" bir üst kata. Enli pencerelerinden bir tarafta Boğaz köprüsü görülür, öte yanda ışıl ışıl Süleymaniye, karşıda Asya kıyıları. Usulünce ışıklandırılmış, gerçekten "konforlu" olan bu yer, İstanbul'un seçkin "bar-restaurant"larını aratmaz oldu. Ama yine de biraz nostalji: Eski Sanatevi'nin tıkış tıkışlığı, basık tavanı, müdavimlerin ister istemez kaynaşması bir Londra 1950 havası veriyordu sanki, bardan masaya seslenmeler, belki bir sanatçı "pub"ıydı o demlerde. Olsun, yeni yer daha iyi; evet, o "üniversite kantini" atmosferi yok ama Taksim Sanatevi için "çağ atlamanın" sırası çoktan gelmiş de geçiyordu bile! Sinematek de belki bir gün adına ve benliğine yakışan, modern donanımlı, seyirciye her an "yangın korkusu" yaşatmayan bir yapıda yeniden açılabilir. Tüm yeni barlarda olduğu gibi, Taksim Sanatevi'ne kaliteli bir akşam yemeği için gidilebilir. Ahmet'le Nilgün'ün özenle oluşturdukları mutfak Fransız ağırlıklı. Fiyatlar da öyle "dudak uçuklatan", "cüzdan solduran" türden değil... Müzik dendiğinde Rafael flamenka gitarıyla, Melis Sökmen de Grup Vega'yla devreye giriyor.

İşte böyle. Beyoğlu'nun girişinde küçük bir "kale", bir Sanatevi var. İstanbul Anakent Belediye Başkanı Nurettin Sözen, Beyoğlu'na kimliğini veren eski mekânların yeniden canlandırılacağını her fırsatta yineliyor. Darısı Markiz pastanesinin (Tokatlıyan otelinin, Cércle d'Orient kulübünün ve otelinin, vs.,vs.) başına. "Beyoğlu nostaljisinden bıktık usandik" diye yakınanlar da lütfedip Atilla Dorsay'ın 8 Eylül 1989 tarihli Cumhuriyet gazetesindeki sözlerini okusunlar: "İstanbul dışında oturanlar, giderek birçok İstanbullu, Beyoğlu laflarından, Beyoğlu tartışmalarından, Beyoğlu nostaljisinden gina getirmiş

olabilir. Ne yapalım ki İstanbul'da, dolayısıyla Türkiye'de bir tek Beyoğlu var. Azalmış da olsalar insan malzemesindeki çeşitlilik ve zenginlikle, bakımsız da olsa mimarisindeki üslup farklılıkları ve bunların kendi içindeki uyumla, neredeyse bir buçuk yüzyıldır koca bir kentin eğlence ve sanat yaşamındaki benzersiz yeri ve işleviyle, Beyoğlu hep bir uzak düşler ve özlemler semti olagelmiş."

GARIBALDİ

Ernest Mamboury'nin sesi, 1950'lerin Beyoğlu yöresini şöyle anlatır: "Bugün Beyoğlu ve çevresi kozmopolit bir şehir görünümü arzeder. Birçok ulustan insanlar burada biraraya gelmiştir. Tiyatrolar, sinemalar ve yabancı hastaneler buradadır. Turistler arasında bir gün Beyoğlu'nda büyük ve modern otellerin yükseleceği inancı yaygındır. Neden olmasin ki, Beyoğlu dünyanın en güzel manzarası olan Haliç'e bakmıyor mu? Yabancı yazarların Levanten diye tabir ettikleri bir kısım halk Beyoğlu'na Avrupai bir görünüm verir, sanki bir Frenk kasabasıdır Beyoğlu, her dil konuşulur. Hatta Fransızca gazeteler bile Beyoğlu'nda yayımlanır. Sefaretler, konsolosluklar ve büyük parklar buradadır, Taksim'e uzanırlar. Beyoğlu 40 yıldan beri kuzeye doğru genişlemiştir. Taksim Meydanı (eski Champ de Mars) muhteşemdir. Beyoğlu'nun uzantıları sayılabilen Ayaspaşa, Maçka, Nişantaş, Bomonti ve Şişli modern evlerle doludur. Geniş bir tramvay ağı Kurtuluş, Şişli, Beşiktaş ve Maçka'yı Taksim meydanına bağlamakta, Galata-Beyoğlu-Şişli nüfusu tüm İstanbul'un nüfusunun yedide üçünü oluşturmaktadır." Mamboury bir demlerde Beyoğlu'nda (o zamanlar Pera denirdi) Tünel-Galatasaray arasındaki yolun dar, patikamsı ve loş ışıklı olduğuna dikkati çeker. Batısındaki Petit Champs mezarlığı, doğusunda İncirbostanı bulunur. Dörtyol, Tomtom, Polonya, Asmalımescit ve Galatasaray mahalleleri vardır. Balikpazarı Galatasaray'ın merkezi sayılır. Taksim'e doğruysa bir zamanlar Fransız Giffard Hastanesi yükselirmiş, bugün Fransız Başkonsolosluğu'dur. Başka? Tabii ki Tatavla köyü, epey kuzeyde, Saint Dimitri tepesinde; Beyoğlu'ndan bile eski olduğu söylenir?...

Peki, bugün?

İstanbul'un geçirdiği büyük ve sarsıcı "metamorfoz" sonucu Beyoğlu'nu (bırakın Mamboury'yi) bizim kuşak bile taniyamaz hale geldi. "Efendim, ne oluyor bu nostalji dedikleri, ne gerek var eskiyi yad etmenin, ileriye bakalım," gibi itirazları kabul etmek iki nedenden dolayı mümkün değil: Amacımız "laf olsun, torba dolsun" niyetine "nostalji yapmak" değil, geçmiş değerleri (hele yitirilenleri) iyice anlamadan, ölçüp biçip kültürel konumuna oturtmadan "bugünü şekillendirmek" hiç değil! Ahmet Hamdi Tanpmar'ın sesi Mamboury'ninkini bastırıyor sanki: "Her büyük şehir nesilden nesile

değişir. Fakat İstanbul başka türlü değişti. Her nesilden bir Paris'li, bir Londra'lı, doğduğu, yaşadığı şehrin otuz-kırk yıl önceki halini, yadırgadığı bir yığın yeni adet, eğlence tarzı, mimari üslubu yüzünden hüzün duyarak hatırlar. Baudelaire en güzel şiirlerinden birinde 'Eski Paris artık yok, ne yazık, bir şehrin şekli bir fâninin kalbinden daha çabuk değişiyor' diyerek, galiba bütün Fransız şiiri boyunca bir iki şairinden biri olduğu Paris'in değişmesine dövünür.(...) Niçin geçmiş zaman bizi kuyu gibi çekiyor? İyi biliyorum ki aradığım şey bu insanların kendileri değildir, ne de yaşadıkları devre hasret çekiyorum. (...) Hayır, muhakkak ki bu eski şeyleri kendileri için sevmiyoruz. Bizi onlara doğru çeken, bıraktıkları boşluğun ta kendisidir. Ortada izi bulunsun veya bulunmasın, içimizdeki didişmede kayıp olduğunu sandığımız bir tarafımızı onlarda arıyoruz. (...) Çünkü bu 'daussila'nın kendisi başlıbaşma bir âlemdir. Onunla geçmiş hayatın en iyi izahını yapabiliriz (...) ve biraz da böyle olduğu için onun ışığında daha içli, daha kendimizi olan bugünü yaşamamız kabildir." Laf eski İstanbul'dan açıldı, buyurun daldan dala:

Beyaz Ruslar mı?

Beyoğlu'na ilginç renkler katmışlar, Pera'nın tarihine nakışlanmışlardır. Bugün bir avuç Beyaz Rus Tophane taraflarındaki Ortodoks kilisesinin vakfında barınır, daha da azı Aynalıçeşme ve Galata'nın arka sokaklarında ömür tüketirken, 1920'lerde (ve 1930'larda) manzara öyle değildi: "Restaurant"ından kabaresine, pastanesinden birahanesine Beyoğlu'nun "eğlence sektörü"ne el atan Beyaz Rus'lardan günümüze kalan en önemli "miras" Rejans lokantası kuşkusuz. Ama herşey Rejans'la başlayıp bitmiyordu o zamanlar. Moskova'daki Maksim kabaresinin sahibi Feodor Feodoroviç Tomas'ın Stella İçkili Bahçesi, Sergei Altbrandt'ın oyun salonunda keman çalan Jan Gilesko, Siyah Gül kabaresinin sahibi ve "başşantör"ü Vertinsky, vestiyerde duran markizler ve şefgarsonluk yapan "grand dük" eskileri, "borscht" çorbasıyla ünlü Ugalok (Köşem) lokantası, Ermitaj Kabare-Restaurant, Petrograd ve Moskova Pastaneleri (Rusların ünlü paskalya çöreği "kuliç"i İstanbul'a tanıtmıştı), Novotni Bahçe Birahanesi, Mösyö Barris ve Madam Lili'nin "varyete" yaptığı Talimhane Rus Lokantası, İvan ve Lolya'nın kazaskasıyla şenlenen Kervansaray Beyoğlu'nun cümbüşüne körükle gidiyor, Ernest Hemingway'in bile ağzını birkaç karış açık bırakıyordu. Opera sanatçısı Vladimir Petrovic Smirnov, primadonna eşi Valentina Piontkhovskaya'yla birlikte İstanbul'da Smirnov votkası imalathanesi kurmuş, o iş yürümeyince de Parizyen adlı bir "sosyetik lokal" açmıştı. Pera Palas'ta Mösyö Denisof balalayka

resitali veriyor; piyanoda Mösyö Lunis, eski şarkılar "okuyan" Mösyö Artamonof, danslarıyla programa renk katan Matmazel Natali Protasyef.

Şimdi diyeceksiniz ki, nereden girdik bu tarih mozayiğine, niyetimiz Garibaldi nam barın sergüzeştini okumaktı. Olabilir ama Beyoğlu'ndaki bir mekândan söz ederken Beyoğlu'nun binlerce sayfaya sığmaz tarihinden kesitleri yansıtmanın keyfini bu yazardan esirgemeyin lütfen! Ola ki Garibaldi'de içkinizi yudumlarken "nerede" demlendiğinizin daha bir ayırdında olursunuz...

Beyoğlu'nun ortasında bir garip Garibaldi! Neden mi garip? Hemen söyleyeyim: Bir akşam Garibaldi'de demlenirken çevremdeki birkaç müdavime "Kimdir bu zat?" diye soracak olmuştum da ne ressamlığı kalmıştı, ne yazarlığı. Birine göre Rönesans devrinin en büyük minyatürcüsü, diğeriyse mimar olduğunu iddia ediyor, hem de kilise mimarı, Ortaçağ'da yaşamış! Tüylerim diken diken oldu. O akşam bir kul çıkıp da Garibaldi'ni İtalya'nın ulusal kahramanı olduğunu (bir tür iyi niyetli Bonapart da denebilir), bu vatanseverin İtalya'yı birleştirmek, "ulus"laştırmak için Avusturya, Napoli Krallığı ve Papa'ya karşı çarpıştığını, 19. yüzyılın başında doğup sonunda öldüğünü söyleyemedi...

Perukâr Çıkmazı'nı arşınlayıp Garibaldi'nin pirinç levhalı kapısını aralıyoruz. Çıkmaz'ın sonunu mühürleyen İtalyan kilisesinin kunt duvarlarında çan sesleri yankılanmıyor, belki artık yalnızca kullanılmayan bir "kabuk" burası. Garibaldi açıldıktan bir hafta kadar sonra, Noel akşamı, Saint Antoine kilisesinin geleneksel keşmekeşini yaşayıp bu nezih bara gelmiştik. Dikkatimi ilk çeken şey, o özel gecede bile bu kilisenin karanlık ve suskun oluşuydu, bir yontu kadar soğuk. Akan zamanın (yüzyılların) gürz darbeleriyle söndürülmüş bir yaşama sırt çevirip Garibaldi'nin sıcak atmosferine adım atıyoruz. Bir nabız gibi atıyor Garibaldi; kandolaşımından anlaşıldığına göre (barındığı bina kazmaya ya da buldozere kurban gitmezse) sağlığını uzun yıllar koruyacak. Dar bir koridor (beyaz) kaliteli bir bara açılıyor (koltuklar siyah ve mavi). Taburelerin "ortopedik" olduğu söyleniyor. Bir de çiçek çokluğu ilginç; masalarda kalmıyor "doğa", ufak boyutlarda gerçek çam ağaçlarıyla tüm Garibaldi'yi sarıyor. Kül tablaları siyah porselen, barın "tezgâh"ı Elazığ mermeri, yine siyah ama ebrulu. Mavi ve siyahın kesif bir "gece havası" vermesi doğal ama hiçbir sarının ya da turuncunun getiremediği sıcaklığı birlikte

sağlıyor. Yani "rahat" ediliyor burada, koyu renklere karşın herşey yumuşak ve ölçülü. Mum ışığının bu yumuşaklıktaki payı büyük tabii ki. Şimdi bir saptama: Müdavimler Pera Palas ya da Park Otel müdavimleri değil (olamaz da, tango iskarpinleriyle Clark Gable bıyık, Humprey Bogart pardösüleriyle Gelbendorf takım elbiseleri yarım yüzyılın sisleri arasında yokoldu). Genelde son derece nezih bir kitleye sesleniyor Garibaldi; gazeteci, öğretim üyesi, sanatçı kesimi ve yeryüzünün yedi bucağından yabanci konuklar (İsviçreli yönetici Joe Loliger'in ustalığı sayesinde) Batı'lı standartlar içinde içki içmenin ve yemek yemenin zevkine varıyor.

Garibaldi'de "özellikle" yemek yenir.

Şöyle: Sözcüğün abartısız anlamıyla "uluslararası" bir mutfağa sahip Garibaldi. Türk, Avusturya, Alman, Fransız, İtalyan, İspanyol yemekleri bu çatı altında tadılabilir. Yaklaşık 30 tür salata içinde Waldorf salatası öne çıkıyor. Geceyarısından sonra (istiap haddini ve alkol duvarını aşmak üzere olanlara) çorba ve mantı servisi yapılıyor. Müzik yelpazesinin piyanodan caza, "country western"dan flamenkoya uzandığına değinmekte yarar var...

Beyoğlu'ndaki (bugün beşinci sınıf bir taşra kasabasından farksız olan, soyluluğu lahmacun ve çiğ köfte kültürüne çoktan teslim olmuş Beyoğlu'ndaki) üç beş uygar "vaha"dan biri Garibaldi. Kapılar kapanıp içeri geçtiğinizde İstanbul'u münhasıran muhasara altına almış "pavyon ve birahane muhabbeti"yle ilişkiniz kesilir, kendinizi bir zamanların Pera'sında ya da bugünlerin Paris'inde düşleyebilirsiniz. Franz Liszt'in yaklaşık 140 yıl önce piyano yapımcısı Mösyö Commendinger'in Nur-u Ziya Sokak'taki 19 numaralı evinde kaldığını, Büyükdere'deki Franchini Köşkü'nde konser verdiğini, Dolmabahçe Sarayı'nın kristal piyanosunda Abdülmecit için beste yaptığını da düşünürseniz, bir demlerin İstanbul'unun "şaşaa" açısından Avrupa'nın büyük kentlerinden hiç de geri kalmadığını görebilirsiniz...

PAPİRÜS

Nasılsınız?

19. yüzyıl sonlarında 60 paraya birbuçuk okka ekmek ya da bir okka zeytin, üç okka soğan, altı okka mangal kömürü, altı kurşun kalem, altı gazete, oniki bardak su, iki paket tatlısert tütün alınır, üç kez fes kalıplanır, altı kez kundura boyatılırmış...

Nasılsınız?

1966, yazarlığa ilk soyunduğumuz yıllar, Karaköy-Cağaloğlu dolmuş ücreti 50 kuruş, Kadıköy-Bostancı 150 kuruş, Taksim-Sarıyer 250 kuruş, İstanbul-Ankara (yine dolmuş olarak) tamı tamına 50 lira! Bugün dolmuş kalmadı, taksi ilk adımda 900 liradan açıyor taksimetreyi, İstanbul-Ankara 400.000 liradan aşağı "kurtarmıyor" ve biz hâlâ yazarlığa soyunuyoruz!

Nasılsınız?

"Romancılarımız en koyu sefaletle çarpışan kahramanlarını Tokatlıyan'dan çıkarır, köprüaltına yerleştirirler! Köprüaltı geceleri roman kahramanlarını barındırır. Gündüzleri asfalttan başı dönen aşıklara loş ve deniz kokan bekleme salonlarını açar. Bu loş ve serin salonların altında Haliç'in denizliğini unutmuş, uslu suyu çalkalanır, tavanından tramvay tekerleklerinin homurtusu sızar."

İmza: Bedri Rahmi Eyüboğlu...

Nasılsınız?

Yine 19. yüzyıl sonları. İstanbul'daki bağ ve bahçelerde 206 armut, 98 elma, 25 ayva, 43 şeftali, 13 vişne, 31 kiraz, 21 kayısı, 9 nar, 11 incir,

15 muşmula, 11 dut, 59 üzüm, 31 portakal türü yetişirmiş...

Nasılsınız?

Hiç iyi değilim çünkü Beyoğlu yanıyor. Hayır, lahmacun ve çiğ köfte kültüründen kinaye değil, basbayağı cayır cayır yanıyor yeryüzünün yedi bucağına yedi koldan ün salmış Beyoğlu. Gün 5 Haziran 1870'tir, Feridiye Sokak'taki bir evde çıkan yangın hızla yayılıyor, vakit akşamdır ve rüzgâr yalazlara körükle gidiyor. Alevler bir yandan Tarlabaşı yoluyla Taksim'i çeperleyerek Galatasaray Lisesi'nin kapısına dayanıyor, öte yandan Aynalıçeşme'yle İngiliz Sefareti arasını küle tahvil ediyor, yaklaşık 3000 (yazıyla üç bin) yapıyı yok ettikten sonra Kalyoncukolluk önlerinde söndürülüyor. Taksim'deki topçu kışlasının karşısındaki talimhaneye 2000 çadır kurularak "Beyoğlu Harik-i Kebiri"nden canını kurtaranlara tahsis ediliyor. Külliyen kül olan binalar arasında Halep'li Tütüncüoğlu Mihail Naum Efendi'nin tiyatrosu da vardır, Sahne Sokağı'nda, Hristaki pasajı'nın hemen yanında. Efendim? Hristaki Pasajı mı? Bilirsiniz canım, bilirsiniz de, bugün Çiçek Pasajı olarak bilirsiniz. Sermed Muhtar Alus, 1870 yangını üstüne söylenen bir ağıttan iki dizeyi anımsadığını yazar:

"Ah Beyoğlu, vah Beyoğlu

Yandı da gitti, kül oldu!"

Bir yangın da bizim aklımızda vardır, hatta ehl-i keyif erbabın tarihine silinmez mürekkeple yazılmıştır: Papirüs yangını. Beyoğlu'nun yanmasından yüz yıl sonra bir kış gecesi Halep Pasajı'nda yangın çıkıyor. Üst katlardaki konfeksiyon atölyesinde ütü prizde unutuluyor, "kontakt" yapıyor, al kıvılcım ver alev derken bilmemkaç yıllık binayı ateş sarıyor. Bina ki ne bina; alt kat bir demlerde Fransız Tiyatrosu ve Ses Opereti, sonraları Dormen Tiyatrosu, ardından Ses Sineması, bir üst katta kültür ve sanat insanlarının buluşma 0 noktası Papirüs, onun da üstünde dört kat atölye. İşte dört kat yanarak çatır çatır çöküyor ve merdivenleri de birlikte götürüyor, yangın daha aşağılara ulaşmadan itfaiye tarafından kontrol altına alınıyor ama söndürme işlemleri sırasında Papirüs'ü "bermutad" su basıyor. O patırtı gürültü içinde Turgut Baba'nın (Boralı) teyple kasetleri kapıp kendini dışarı atması Papirüs'ün "sahib-i asli"si Ertuğrul'un (Bora) bugün gibi aklındadır!

Beyoğlu'nun tarihsiz arka yakasında (ki geçmişi bugün içinde vardır ve geleceğe yansır) saklı olan, üç basamak inişli Papirüs için tek tümce yeterli: İstanbul'un ilk (ve bu Amerikan bar furyasında belki de son) İngiliz tipi pub'ı. Türk kültür tarihindeki önemli entelektüel uğraklardan biri olan Papirüs'ün alçakgönüllü dış görünüşüyle iç mekânı sürekli bir karşıt oluşturur. Tiyatrocu deyişiyle küçük fuayeden salona açılan işlemeli cam kapıdan içeri adım attığınızda, inanılmaz zenginlikte bir afiş koleksiyonuyla yüz yüze gelirsiniz: Bir köşede Hamlet, hüzünlü bakışlarıyla yüzyıllar öncesinden izler barın çevresindekileri. Az ötede Macbeth atına binmiş, zırhının siperliğiyle yüzünü örtmüş, İskoçya'yı kana bulamaya hazırlanmaktadır. Jeanne d'Arc alevlerin içinden ellerini uzatır Papirüs'ün konuklarına; içkinizi yudumlarken Orleans'lı bu genç kızın sessiz çığlıklarına kulak verirsiniz. Ve Amadeus: Peter Shaffer'ın çılgın çocuğu, müthiş deha, arsız ve harika Amadeus, o kocaman şapkasının altından (kimi müziğin Napolyon'u diye takılır ona) süzer masaları. Sonra opera ve bale afişleri: Bolşoy ve Metropolitan Papirüs'te dosttur, aynı duvarı bölüşürler. La Scala di Milano'dan yükselen soprano bir sese Covent Garden'dan bir tenor eşlik eder. Modern dansçılar afişlere sığmaz gibidir, dünyaya tepeden, tavana yakın noktalardan bakarlar. Evet. Papirüs'te her duvarın her noktası sahne afişleriyle bezelidir. İstanbul Opera ve Balesi Başdekoratörü Osman Şengezer, Papirüs'ün iç dekorasyonunu gerçekleştirirken bu afiş düşüncesini ortaya atıyor. Sonuçta yurtdışına giden her müdavim, değişik sahne afişleri yüklenip Papirüs'e taşıyor: Şengezer'in yeryüzünün yedi bucağından derlediği afişler, Dr. Şen Doğan'ın Londra'dan getirdiği "Evita" afişi, Haldun Taner'in Milliyet Sanat Dergisi'ne armağan ettiği ve Zekai Muratçay'ın Papirüs'e getirdiği "Der Nachfo.ger" afişi (ki beyaz ellerin kara fon üstüne işlendiği bir grafik incisidir) bu ilginç çabanın örnekleri...

1971'de Ses Sineması'nın üstünde kuruluyor "Papirüs". O çağlarda sahibi Ertuğrul Bora. 1977'deki yangın felaketinden sonra dekoratör Osman Şengezer'in yoğun çabası sonucunda İstanbul'un en albenili barlarından birine kavuşuyor müdavimler. Papirüs'ün bugünkü sahibi Semih Servidal.

Bir çağlarda edebiyatçıların uğrağı sayılan Papirüs'e, günümüz akşamlarında sinemacılar (yönetmeni, oyuncusu, senaristi, kameramanıyla) geliyor çoğunlukla. Tiyatro, opera ve bale dünyasının önde gelen adlarına barda ya da masif ağaç masalarda sık sık rastlanıyor. Bu arada Papirüs'ün en sadık müdavimi Dr. Şen Doğan'ı

anmadan geçmek bu ilginç lokale en azından haksızlık olur; Dr. Şen Doğan bir gece ortalıktan el ayak çekildikten, ışıkların tümü söndükten sonra Papirüs'te mahsur kalmış, böylece (kendi deyişiyle) "bu nezih lokalin tadına tam olarak varma" olanağını elde etmiş. (Sevgili Doktor, o tarihsel gece bir büyük JB viski bitirip sabaha kadar "nostaljik" şarkılar söylediğiniz doğru mu?) Lüks lokantalarda bulunabilecek her tür yemeğin ve içkinin (oldukça ehven fiyatlarla) yenilip içilebildiği Papirüs'ün "tavuk şiş"i haklı bir üne sahip. Bir de çok eski bir geleneğe dayanan sıcak atmosfer, rahatlık ve saygılı servis Papirüs'ü gerçekten keyifli yerler grafiğinin üst noktalarına oturtur...

Papirüs'te demlenirken düşlerim çatallaşır hep; dillerden biri Galata'ya (ki Papirüs'ün bedeni Galata'nın büyük evreni içindedir), diğeri İngiltere "pub"larına (ki Papirüs "pub"larla kalben kardeştir, hatlarını onlardan almıştır) uzanir. Celâl Esat Arseven'in "Eski Galata ve Binaları" başlıklı incecik (yine de öylesine geniş kitabının "mukaddime"sinde neler yazıyor? "Bizans karşısında ve Haliç kıyısında bulunan, Bizans Şehri'nin tarihine az çok karışan ve onunla birlikte yaşayan Galata Şehri, Bizans'ın ilk günlerinden beri varlığını ispat ettiği ve Ortaçağ'da çok önemli olaylara sahne olduğu halde, hep geri planda bırakılmıştır. Bunun nedeni, tarihçilerin tüm dikkatlerini Bizans Şehri üstünde toplamalarıdır. Bilginler hiçbir zaman Galata'ya lâyık olduğu önemi göstermemişlerdir." Peki, sonra? Arseven diyor ki, Galata'nın tarihini yazmak için yakında çok geç olacak çünkü tekmil Galata değişiyor, yıkılıyor, binaları yerle bir edilip yerine tarihsel çizgileriyle hiçbir bağlantısı olmayan yapılar dikiliyor! Vakit 19. yüzyıl ama Celâl Esat bugün de yazsa bunları, kim "doğru değil" diyebilir? Elimdeki notlar, Galatasaray Lisesi Kütüphane Müdürü Celâl Kişmir'in Arseven'den günümüz diline aktardığı bölümler. Papirüs'ün kuytusunda okuyorum ama barı dolduran hafif müzik bile (Reggianni ya da Piaf'tır genelde) tüylerimin diken diken olmasını engelleyemiyor: "Şehrin ticaret merkezi olan Galata her yerden ziyade değişiyor; eski ve tarihi binalar yıkılarak yerlerine yeni inşaatlar yapılırsa, birkaç yıl sonra bugün bile zorlukla tesadüf edilen hakiki Galata'nın izlerinden eser kalmayacak!"

Silkinip hemen Büyük Britanya adalarına geçiyorum, taşıyla harcı, vitraylarıyla bar tezgâhı yüzyıllardır korunan (belki) bin "pub"a. Şimdi bizim Papirüs de "pub" örneğinde doğmuştur demiştik, her yıl aynı çizgilerle "restore" edilmesi de bunun göstergesi, yenilik adına ağırbaşlılığı kurban vermemesi de ayrı bir artı puan. Bir zamanlar gezdiğim İngiliz "pub"larının adları bugün bile aklımdadır:

Marangoz'un Silahları, Denizkızı, Üç Baca, Kara Çocuklar, Beyaz At, Tilki, Çarpık Ev, Gül ve Taç, Gönye ve Pergel, Mavi Çapa, Avcılar Hanı, Yarıyol Hanı, Yeşil Adam, Mavi Yabandomuzu, Islak Güverte, Tozlu Değirmenci, Koçbaşı, Altın Top, Sarhoş Ördek, Çakırkeyif Tavuskuşu, Eski Gemici Feneri, Yildiz, Beyaz Aslan, Eski Beygir, Eski Boğa, Çan Hanı, Atmaca, Fındık Kabuğu, Sarhoş Dionysos, Şato Zindanı... Bunların adı notlarımda yazılı, unuttuklarım kimbilir nicedir! Papirüs bir "pubsever" için de özel bir yer taşır çünkü (tüm "entelektüel" hassalarının, eski Beyoğlu'lu olmanın verdiği ayrıcalığın yanısıra) tipik bir İngiliz "pub"ıdır...

Beyoğlu artık faytonlara koşulu kısrakların nal şakırtılari ve kesmetaş yolları döven demir çeperli atlı araba tekerleklerinin sesleriyle yankılanmıyor. İlk otomobillerin korna seslerine uzaylı görmüş gibi koşuşan çocuklar dede oldu, kimi çoktan dünya değiştirdi. "Moris otomobillerini kullanınız. Moris kullanmak, teşebbüsatında muvaffak olmak demektir": Yıl 1929, kaç kişi hatırlar Cumhuriyet gazetesinin 9 Eylül tarihli "nüsha"sında yayımlanan bu ilanı? Burbery pardösüleri, Church ayakkabıları, Stockfield şemsiyeleriyle Baker mağazası, kumaşından çukulatasına "en halis Evropa malları" satan "Au Bon Marché" gazetelerin sararmış sayfalarındaki ilanlarda kaldı. Gianetti biraderlerin işlettiği Canzouch (Kanzuk) eczanesinin dillere destan "tartı koltuğu"nu bir müzeye kaldırmak (haydi dilimizin altındaki baklayı hemen çıkaralım; Bir Beyoğlu Müzesi kurup anı köşelerine sıkışmış binbir araç gereçle birlikte kaldırmak) kimsenin aklına gelmedi mi? Beyoğlu'nun yüreğinde küçük bir nokta olan Papirüs'te demlenirken bunları düşünebilir, sakin ve keyifli günler özlemiyle İstanbul "sevdakâr"ı Çelik Gülersoy'un şu dizelerini mırıldanabilirsiniz:

"Tramvaylar geçerdi, yeşil ve kırmızı

Dar ve tenha sokaklarından.

İnsanlar iner binerdi, telâşsız,

Gri boyah, saçaklı, soluk,

Novotni, Bomonti duraklarından."

ESKİ KULİS

Aleksandr'ın (ki namı Şura olarak yürümüştür) eski Saray Sineması'nın yerindeki Lüksemburg Kahve'sinde bilardo oynadığı rivayet olunur. Tarih (muhtemelen) "K.Ö."dür, yani "Kulis Öncesi". Konuya ilişkin hiçbir yazılı kanıt yoktur; tek tanık Beyaz Rus Natasha Deleon'dur ve tanıklığını bu satırların yazarı küçük yeğenine devrettikten kısa süre sonra dünya değiştirmiştir....

Yarım yüzyıldır sahneden inmeyen büyük oyuncu Mücap Ofluoğlu'nun deyimiyle, "ciddi bir sarhoş"tu Aleksandr. Saçları briyantinli, gömlek yakası kolalı, yanakları sinekkaydi bir "klöb" yöneticisi; Kulis Kulübü'ne de öylesi yakışırdı. Şimdi doğrudur, Kulis 1951'de "bar-restaurant" olarak değil, "kulüp" olarak kurulmuştur. Küçük Sahne'nin altındaki bu şirin lokalin sahibi (aynı zamanda tiyatronun müdürü olan) Galip San'dı. Yine de müdavim Aleksandr'la muhataptı; barda içkilerin hazırlanması, pastaların kesilmesi, "piroşki" denilen (Beyaz Rus'lara özgü) böreklerin yapılışı onun "inhisar"ındaydı. Mücap Ofluoğlu anlatır ki Aleksandr bir gündoğumundan bir sonrakine aralıksız içer, yüz rengi (açıktan koyuya) kırmızı skalasmı hızla kateder, an gelir ki Amerikan-barın her daim tertemiz yüzeyinde uyuyakalırmış. Bir de Jorj vermiş; eskiyi bilenler 1.Jorj diyor, büyük yengem "Georges le Premier" derdi, hazret sanki Fransa İmparatoru! Aleksandr gibi Beyaz Rus olan Jorj gerçekten soylu muydu bilinmez ama kibarlığı (hâlâ) dillerdedir, kısa süre sonra hastalığa yenilmesiyle Kulis'in keyfini hüzün gölgeler. Ama şu da var: Mösyö Jorj diye bilinen (ve adı Kulis'le tek solukta söylenen) "diğer" Jorj 1957'de devralıyor Kulis'i! Natasha ona da "Georges le Second" (2.Jorj) demekte gecikmemişti! Tahta çıkar çıkmaz Jorj rakıyı "Kulis sathında" yasaklamış, bu yüzden de yazarından çizerine binbir müdavim "devam"dan vazgeçmişti. Başta da Fikret Adil! Baktı ki olacak gibi değil, "umumi istek üzerine" rakı yasağını iki yılda kaldırmış Jorj, mekân yine şenlenmiş. "Şenlik düzeni"nde yer alanları sayarken zaman tünelinde 30 yıllık bir yolculuğa çıkıyor Mücap Ofluoğlu: Aliye Berger, Füreya, Edip Hakkı, Özdemir Asaf, Cahit Irgat, Gülriz Sururi, Engin Cezzar, Dürnev Tunaseli, Erol Günaydın, Bilge Zobu, Turgut Borali, İsmet Ay, Hamit Belli, Ümit Yaşar, Ümit Deniz... Daha var mı? Müdavimin ünlüsü tonla ama sayfa dayanmaz, Kulis bir demlerde sanat ve edebiyat tüter...

...1973'ün Ocak ayına kadar.

Yeni yıl girer girmez Jorj Beyoğlu'ndan ayrılıp Nişantaşı Kulis'i açıyor. Beyoğlu'ndaki lokal yaklaşık yarım yıl kapali kalıyor, Temmuz 1973'te Jorj'la birlikte çalışmış olan Mehmet Ali Değirmenci tarafından yeniden açılıyor. 1978'de Hollanda Bankası kiralıyor Kulis'in yerini, maksat şube açmak! Banka 1984'te başka yere geçiyor ve yine yaklaşık bir yıl boyunca sessiz ve karanlık kalıyor Kulis. Ve 21 Ekim 1985'te Cevdet Güntürk satın alıyor Kulis'i; Tarihini öğrendikçe aldığı karar pekişiyor, Kulis eski Kulis olarak yaşamayı sürdürecek, özgün çizgilerine dokunulmayacak, zamanla yitip gidenler "restore" edilecektir. Metin Deniz giriyor devreye, Kulis yeniden doğuyor ama bir farkla: Bir demlerde sohbetleriyle silinmez yankılar bırakan müdavimlerin fotoğrafları da süslüyor duvarları artık. Jorj devrini yaşamış Mehmet Ali Değirmenci ve Kadir Işkın bugün de içki ve yemek servisi yapıyorlar; gözlerinde eski Beyoğlu'nu arayan gizli bir ışıltı...

Cevdet Güntürk Kulis'i 2 Şubat 1987'de açmış. Kapısındaki bronz plakette "Eski Kulis" yazıyor. Bugün Kuyumcular Çarşısı olan Atlas Sineması'nın pasajında Kulis. Sinemanın "parter"i kapandı, çarşı oldu; yaşamını hâlâ sinema olarak sürdüren balkonuysa bu yıl "sanat filmleri"ne sahne olacak. Böylece Beyoğlu'nu (hangi Beyoğlu'nu, tüm İstanbul'u) kasıp kavuran kültürel yozlaşmanın kıyısından bucağından da olsa önü alınacak. Kulis'in hemen üstünde Küçük Sahne var; Ferhan Şensoy'un topluluğu Ortaoyuncular'ın "evi". Kulis'te (bugün neredeyse tüm barlarda olduğu gibi) içki içilmez yalnızca; meraklısına Çin ve paçanga börekleri, "boeuff strogonoff", mantarlı ya da kaşarlı bonfile ve "Kulis Sürpriz" (kâğıtta kaşarlı ve mantarlı köfte, tarhun otu baharatlı) önerilir. Kış günlerinde sunulan işkembeli nohut ve pastırmalı kurufasulya Jorj'un mutfağından yadigâr...

Sözü bağlarken Mücap Ofluoğlu'nun "Bir Avuç Alkış" başlıklı anılarına değinmek şart. Tiyatroyla dolu bir yaşamı (sahnesinden meyhanesine, şiirinden tiyatro tarihine) anlatan bu sıcak kitapta rastgeldim Kulis'le ilgili notlara. İstanbul Şehir Tiyatrosu'nda başlayıp aynı kurumda noktalanan, arada İzmir Şehir Tiyatrosu, Küçük Sahne Topluluğu, İstanbul Oda Tiyatrosu, Mücap Ofluoğlu Tiyatrosu sahnelerinden geçen bu renkli yaşantının "bohem" durakları arasında Lambo, Bohem, Hristaki, Cumhuriyet meyhaneleri vardır. Ama o 452 sayfa içinde

Kulis'e ayrılan 4 sayfanın "ayrıcalığını" anında duyumsuyor okur.

Anlatıldığına göre bir vakitler rakı "karlık" adı verilen, buzun içine oturtulmuş ve çevresi hasır örülü sürahilerde soğutulur, küçük kadehlerde içilirmiş. Limonata bardağına doldurulup içine buz parçaları atılmasını "ithal icat" olarak nitelendiriyor Mücap Ofluoğlu. Kitabında yok ama sohbetimiz sırasında değindi. Yolunuzu bir ara Beyoğlu'na düşürün ve Eski Kulis'te mola verin; Aleksandr'a, Jorj'lara ve duvardaki "suretlerinden "yeni Kulis"çilerin sağlığına sessizce kadeh kaldıran müdavim tayfasına "kalben" selam göndermek için....

ECE BAR

"En son model" Eversharp dolmakalemimle notlar tutmaya başlıyorum. Emektar Eversharp babadan kalmadır ve (1929'da Cumhuriyet gazetesinde yayımlanan bir ilana göre) "otomatik emniyet tertibatı mürekkebin akmasına kat'iyyen mani olur ve ayarlı ucu her nevi yazı kabili tatbiktir". O zamanlar ruhsuz plastik "tükenmez"ler yok tabii, yazı "adam gibi" yazılıyor, ehl-i kalem kaliteden anlıyor. Bahsi geçen dolmakalemle babam Taksim Belediye Gazinosu'nda verilen bir "revü"nün program broşürüne not düşmüş, "jonglör" biraz acemi, "imitatör" fevkalâde, diye. Yıl mı? Bilmiyorum, 1930 sonları olmalı. O demlerde Galata'dan Tepebaşı'na dönerken Alp Otel'in (bir zamanlar Hotel d'Angleterre adıyla bilinirdi) hemen altında Madam Laszlo'nun şapkacı dükkâni vardı, annemin sandıklarından çıkan koca kara tüylü, uçuk mavi "tül" peçeli, sakız beyazı şapkanın içindeki marka tanıktır....

"Mehtaplı bir gecede

Görüp sevmiştim onu

Her aşk gibi bunun da

Bilmem gelmez mi sonu"

Ece Bar'dayım ve aile yadigârı Eversharp'la not tutuyorum. Zaten Ece Bar'da handiyse kendi kendine yazacak olan "süper ultramodern" tükenmezle yazılmaz çünkü gece tango gecesidir ve 1930'ların, 1940'ların Pera Palas'lı, Park Otel'li yıllarına münhasıran kanat açılmıştır: "Mazi Kalbimde Bir Yaradır", Necip Celâl'in bestesi, "tango kraliçesi" Seyyan Hanım söylerdi. Bir Fehmi Ege de söyleyebilirdi, Mustafa Şükrü Alpar da zevkle dinlenir, Fehmi Ege'nin "Neden" adlı tangosunun tadına doyum olabilir mi? Hele "Mehtaplı Bir Gecede Görüp Sevmiştim Onu" ve "Ayşe"? Ece'de Seyyan Hanım söylemiyor doğal olarak, bir zamanlar Şirket-i Hayriye vapurlarının kaptan köşklerine bağlı "hoparlör"lerden yükselen o güzelim soprano ses sahafların tozlu raflarındaki taş plaklarda kaldı. Bir de "kadirbilir" üstad Nedim Erağan'ın özel koleksiyonunda; 13 Ağustos 1989 tarihli Cumhuriyet gazetesindeki yazısıyla nostalji rüzgârına hüzünden sararmış birkaç ince yaprak kattı, sağolsun! Seyyan Hanim yok artık,

bugün Şecaattin Tanyerli söylüyor Ece Bar'da; eloğlu "alafranga meyhane" açar ve "Euro-pop" bağırtır, "kasaba birahanesi" kurar ve "arabesk" çığırtır, Ece'de de tango "icra" edilir, ağzının tadını bilene!

"Mazi kalbimde bir yaradır

Bahtım saçlarından karadır

Beni zaman zaman ağlatan

İşte bu hazin hatıradır"

Şimdi bir bar anlatılırken müziğinden olaya girmek doğru mu bilmem ama ben Ece'deki tango havasından, o nezih atmosferden çok etkilendim. Viskiyi cacık ve pastırmayla içen, lahmacun göbekli, balta bıyıklı "şahıs"lar buraya uğramıyor çok şükür; tangoyla araları pek iyi değil anlaşılan! Ece'nin barında içmek için iki koşul var: Biraz erkence gideceksiniz (yer "popüler"dir, barın çevresinde çift katman oluştuğu da vakidir) ve "adabıyla" içmeyi bileceksiniz. Sözcüğün tam anlamıyla bir "Yuppie Bar" değil Ece; yelpazesi basından sinemaya, işadamından öğrencisine değişik renklerdeki dilimlerden oluşuyor. Ece'de içki servisinin en güzel yanı barmenlerin tüm kokteyller konusunda bilgi sahibi olması. Belki de İstanbul'un en "profesyonel" barmenleri söz konusu burada. Bir yıl olmadı, İngiliz hanım arkadaşımla gittik, kızcağız (ki aslında İrlanda'lıdır ve içkinin dikâlâsım bilir) en olmadık karışımları hazırlattı ve yudumladıkça hayretten daha derin hayretlere sürüklendi. Sonunda "New York'ta, Singapur'da, Dublin'de bile ancak bu kadar kusursuz olabilir bu kokteyller!" demek zorunda kaldı. Enikonu gururlanmıştım. O keyifle ortaya çıkıp tangoculara katılmıştım ki, beş dakika geçmedi, ünlü bir gazeteci dostum yaklaşıp kulağıma fısıldadı: "Üstad, dansetmeyi bırakıp dans yazmayı sürdürsen hepimiz için daha hayırlı olur sanırım!".. Ece Bar'da çok hoşuma giden bir şey de barda oturanların (tamsa da tanimasa da) yan tabureye tünemiş müdavimleri selamlaması. Doğrusu da bu, kimi bardaki gibi "omuz atarcasına bir tavırla" (üstüne üstlük somurtarak ve gece ilerledikçe aynadaki aksinle muhabbeti geliştirerek) oturacaksan hiç gelme, kal evinde, tafran da hepten senin olsun! Batılı'lık diyoruz, bu gerçekten Batılı yaklaşım (selamlaşma, hal hatır sorma, mesafeyi koruyarak gülümseme) Ece'nin müdavimlerinde vardır, aynı mekânı paylaşıyor olmanın getirdiği ölçülü dostluk atmosfere egemendir...

... Egemen.

Paragraf bu sözcükte takıldı çünkü rahmetli Egemen Bostancı'nın sevimli silueti belirdi gözlerimin önünde. Broadway tarzı müzikali Türkiye'ye getirmek için çırpınan, bu yolda sağlığını hiçe sayan, eleştirmenlerle açık ve sıcak tartışmalara girmekten çekinmeyen Egemen Bostancı. Ece Bar'ın kurucusu ve "sahib-i asli"si de oydu ama işletmeci Ece Aksoy'la öylesine bütünleşen bu barın başka türlü anılmasına da imkân yoktu. Yaşlı ağaçların rengini yansıtan çevre düzeni, antika bardaklar, binbir desenli çini tabaklar, duvarlardaki Ara Güler fotoğrafları neler düşletmez ki insana? Buyurun size bir "Orient Express" dekoru, batıyla doğuyu birbirine bağlayan ebrulu bir hat! Caz mı dediniz? Doğan Canku ve Emin Fındıkoğlu sahnededir. Pazar gecesiyse Şecaattin Tanyerli tango "okuyor" efendim...

"Sevdim bir genç kadını

Ansam onun adını

Herşey beni ona bağlar

Kalbim durmadan ağlar"

En azından dekoru, müziği, içkisi ve servisi kadar kaliteli olan "Ece mutfağı"nda başı deniz ürünleri çekiyor. Ece mutfağı denmesi boşuna değil çünkü Ece Aksoy kimi kez "aşçıbaşı" kimliğine de bürünüyor. "Nazlı karides" ve "kafeste midye" değme "gourmet"yi gönendirecek iki "spesyalite". İlki deniz suyunda haşlanıp beyaz şarapta on dakika bekletildikten sonra dört tür sosla sunulan (adı üstünde) karides yemeği, İkincisi (yine deniz suyu ve şarap fasıllarından geçirildikten sonra) üstüne dereotu, maydanoz ve dil peyniri eklenmiş midye. Meraklı damaklara "kalben" önerilir.

Arnavutköy'ün tepelerinde bir yerlere (bugünlerde 1. Levent mi, Güvercin mi, Etiler mi ne diyorlar) denk düşen Ece Bar'ın her "yeni sezon açılışı"nda uzun limonata bardağına bir parmak "beyaz viski" koydurur, ağzına kadar buzlu su doldurarak öyle içerim; Egemen Bostancı'nın güzel anısına....

ESKİCİ

Rumelihisarı'nı solunuza alıp kıyıboyu yürümeyi sürdürün. Baltalimanı Caddesi'nin denize bakan yüzüne dizilmiş yalıların önünde balıkçı kayıkları salınır. Öte yanda (Hisar tepelerine doğru) her Boğaziçi durağında görülen "sade" bakkallarla "süper" marketler omuz omuza müşteri bekler. Dükkânlar arasında ön yüzü yaşlı tahtadan ve camdan, alacakaranlık girişli bir yer belirgindir. Tepedeki levhada tek sözcük yazılıdır: "Eskici"...

Kapı ince bir çan sesiyle aralanıp içeri girildiğinde, insan bir antikacıya uğramış gibi olur; boylu camekânlar içinde köstekli eski saatlar, gümüş ya da kehribar taneli tesbihler, üstündeki işleme Levni minyatürünü andıran enfiye kutusu, minesi yüzyıl önce solmuş küpeler, sapları mühürlü çatallarla bıçaklar gelişigüzel saçılmış durur. Duvarlardaysa, almaşık dokumalı kilimler, saf pirinçten dökülmüş eşsiz bir hat örneği, girift sırmalı bir kaftan ve çini üstüne nakışlanmış bir koca tuğra görülebilir. Çevrede sedef kakmalı tavlalar, stilize motifli bakır ibrikler, fildişi ağızlıklı nargileler, Osmanlı'dan kalma oyalı semaverler, porselen yüzlü duvar saatları ve eski / yeni yağlıboya tablolar vardır. (Bir zamanlar bir akvaryum ışıldardı derinlerde ve günümüze değin rastgeldiğim en iri Japon balığını barındırırdı!) Ortalık yerdeki kocaman bar (bu kez Eskici'nin kurucusu Cem Develioğlu'na göre), İstanbul'un en uzun barı. Gerçekten de bar dükkânın tüm kıvrımlarını dolanır gibi...

Cem Develioğlu'nun anlattıklarına göre "Hikâye-i Eskici" oldukça ilginç: Bir zamanlar halı ve kilim alım satımıyla uğraşan Develioğlu, eşyaları yığacak bir mekân arıyor. Eskici o zamanlar yalnızca eski bir garaj. Yeri kiralayan Develioğlu burayı önce depo olarak kullanıyor. Ardından işi genişletip bu garaj/depo "garibe"sini çekici bir antikacı dükkânına "tebdil" ediyor. Yoğun işleri arasında gidip gelen dostlara bir kadeh sunarken, antikaları geri plana çekip ortaya bir bar "inşa" etme düşüncesi doğuyor. Böylece kuruluyor bugünkü Eskici, hem de tam yedi yıl önce! Çok duyulmamış olmayı bir "artı puan" sayan Cem Develioğlu şöyle konuşuyor: "Hiç reklam yapmadık, duyuruda bulunmadık. Dostlar yine geliyor; kimi an yeni dostlarla tanıştırıyorlar bizi. İnanin, en büyük korkumuz diğer barlar gibi ünlenip kalabalıkların saldırısına uğramak. Diğer barları geziyoruz; tümü de

belediye otobüsü gibi tıkış tıkış. Değil söyleşmek, soluk almak bile olanaksız oralarda. Oysa içki "muhabbet meydanı"nda içilmeli, rahatça ve sakince içilmeli..."

İşte bu yüzden Cem Develioğlu bir karar alıyor: Eskici'de rakı olmayacak! Çoğu "akşamcı'yı öfkelendirebilecek olan bu kararın gerekçesi açık: Rakılı-rokalı sofralar meyhanelere özgüdür ve Eskici kesinlikle meyhane değildir! Özgünlüğe düşkün olan Develioğlu içki ve yiyecek söz konusu olduğunda başka yerde kolayca bulunmayan şeyler sunuyor konuklarına: Salyangoz tadında mantar dolması, çiğ karnabahar ve çiğ köpekbalığı, kavurmah/sosisli/tavuklu Eskici krep ilginç yiyecekler dağarında başı çekiyor. İçkiler arasında (viski çikolata alaşımı, geleneksel Eskici kokteyl dışında) "Bodrum Cin" önde geliyor. Şimdi şu çok önemli: "Bodrum Cin" gerçekten başka yerde (Bodrum dahil) yok! "Bodrum Cin"in özünde kaliteli bir cin ve Bodrum mandalinası nektarı yatıyorsa da diğer katkıları Cem Develioğlu tarafından "sır" gibi saklanıyor. "Bodrum Cin"in yazılmamış "sergüzeşt"ini düşlemek ayrı bir keyif. Bir de bir zamanlar "Bodrum Votka" varmış. (Cem Develioğlu "Bodrum Votka"yı Jak Deleon'un tükettiğine dair bir söylentiyi çevreye yaymakla meşgul bugünlerde; lütfen inanmayın çünkü aslı yok!)...

Eskici'yi günümüzde sıcak tutan Zuhal Koşan (işletmeci), Ali Tatlı (müdür), Naif Eğik (aşçıbaşı) ve Yıldız Eker, Zeki Keleş, Tülay Keleş, Ufuk Kızıltaş ekibi.

Eskici'de her köşenin ayrı bir tadı var; Selâm, Avlu, Cumba, Harem, Şah, Markiz, Şömine, Nur, Can gibi... Antik koltuklarda oturup antik masalarda yemek yedikten sonra "hesap" antik bir kutu içinde sunulur. Eskici'de uygulanan bir başka "ilk" de tuvaletlerde "anı ve eleştiri" defterlerinin bulunması; insan paylaşmak istediği bir anısını ya da Eskici'ye yöneltmeyi dilediği eleştirilerini "rahatça" kaleme alabiliyor. İmza zorunluğu (doğal olarak) yok! Konuyu şöyle noktalıyor Cem Develioğlu: "Üniversite çevreleri, işadamları, sanatçılar sürekli konuklarımızdır. Defterlerden anladığım kadarıyla aralarında pek anı yazarı yok ama, neredeyse tümü su katilmamış eleştirmen!"

Bir akşam Taksim-Tünel çeperinden sıyrılın ve Boğaziçi'ne doğru yol alın. Eskici'de "eski"yle "yeni"nin kesiştiği binbir nokta bulacaksınız...

KEDİ BAR

Boğaziçi tarihinin tam orta yerinde, "antik" yalılarla "modern" villaların, "kazıklı" yolla "Arnavut kaldırımı" sokakların arasında, üç yol ekleminin çatal ağzında bir bar: Kedi. Açıldığında ilk tepkim, "Başka yer bulamadılar mı da onca balik lokantasının içine düşüverdiler?" şeklinde olmuştu, sonra ne kadar yanıldığımı anladım. Kurucusu ve "sahib-i asli"si Mehmet Güreli gerçek bir "aristokrat"tır, yani (deyim yerindeyse) eksiksiz bir "Rönesans adamı": Şair, öykücü, müzisyen, senarist, film yapımcısı, yönetmen ve "bon vivant" (bu ünvanın hiçbir dilde karşılığı yok, meraklısı açar Fransızca sözlüğü ve anlamını bulur, bir yerlerde Baudelaire için de kullanılmıştı). Eh, ahval böyle olduktan sonra Mehmet doğal olarak Osmanlı ihtişamınm göstergesi yalıların arasında, kesmetaş sokakların (ve konak artıklarının) hüzünlü nostaljisine birkaç adım kala inüzik yapıp içki içecek, aynı tadları dostlarıyla paylaşmak için de Arnavutköy'ü mesken tutacaktır...

Arnavutköy-Emirgân faytonu (belki de Arnavutköy'ün Frenk çileği ve Osmanlı çileği gibi) tedavülden kalktı, iskeletine kadar kir ve pas içinde "körüklü otobüs"lere tahvil oldu. Faytonu ve tramvayı (ucundan da olsa) yakalayan bizim kuşağa da özlem uçurtmasmm çok uzun kuyruğuna takılıp uzak düşlemlere dalmak kaldı. Uçurtmamız bir gökkuşağı gibi süzülüp Evliya Çelebi'nin dizi dibine konarsa, Arnavutköy'ü anlatan sesini duyabilir: "Lebi deryada bin kadar bağlı bağçeli mamurhaneleri vardır. Ekmeği ve peksimedi beyazdır. Akıntı Burnu'ndan içeri bir körfez limanlı yer olmakla kışın birçok gemi kışlar. Akıntı Burnu bir kayalık mahal olduğundan pek muhataralı gemi imrarında çok müşkülat çekilir. Bu mahalde Murad Han'ın rûznamecisi İbrahim Efendi bir çeşme yaptırdı; hakimleri Galata Mollası'nın naibi, subaşı, bostancıbaşısıdır. Buradan bir mikdar ileride Hasan Halife Bağı görülür, halen padişah bağçesidir." İşte böyle. Bir de buralarda oturan Rum'lardan ve Yahudi'lerden söz eder Çelebi, Yahudi'lerin "zevk ve ehlisaz" olduğuna değinir. Kaleminden "min gayri haddin" icazet aldığımız Reşad Ekrem Koçu üstadımız şöyle buyuruyor: "Boğaziçi'nin Rumeli yakası köylerinden; Hristiyanlık'tan evvel en eski adı Hestai idi. Büyük ve küçük ayazmaların, Arnofriya Ayazması'nın ve Tarhiyarsis Kilisesi'nin yapılmasından sonra buraya Horasmota (Melekler Köyü) denilmiştir." Arnavutköy adının ne zaman konduğu kati olarak bilinmiyor. Şirket-i Hayriye'nin 1910'larda

yayımladığı Boğaziçi başlıklı kitapçıkta da Arnavutköy konusunda şu bilgiler verilir: "Köprüden 4.7 mil (8.5 kilometre) uzaklıktadır. Şirket vapurları köprüden bu iskeleye 22 dakikada varırlar. Arnavudköy'ün üçte biri bayır, üçte ikisi dağ yamacındadır. Kısmen poyraz alır fakat gündoğusu rüzgârına tamamen açıktır. Bu cihetle birkaç defa hemen kâmilen denilecek derecede yanmıştır. (...) Arnavudköyü hal ve manzara itibariyle bir küçük Beyoğlu vaziyetindedir. Bu köyün yevmi verdiği yolcu 1550 nüfustur. Yazın buraya misafirliğe giden nüfusun miktarı 350 kadardır. Günlük vasati hasilatı 1625 kuruşa varır." Koçu'nun İstanbul Ansilkopedisi'ne not düşen İsmail Ersevim, şöyle noktalar konuyu: "Arnavudköy'ün iskele civarı bilhassa yaz günlerinde, günün hemen her saatında canlı bir yerdir. Hoşça vakit geçirilebilecek kahvehane, meyhane ve gazinoları vardır." Hâlâ var da ahali "fena halde" değişti. Ahali derken Arnavutköy'ün yerlisine değil sözüm, mübarek Bodrum yerlisi gibi, kasabanın arkalarına bir yere sinmiş. Sonra meyhane ve gazinoların hiçbiri "meyhane" ya da "gazino" demiyor, hepsi "fish restaurant", ışıklı ilanlarda "Turkish belly dancing" yazıyor, turizm böyle patlayacak! Çiçek Sineması, Udi Marko Gazinosu, "Todori Pandi Mahdumları" Lokantası, Çınarlı Bahçe Gazinosu neredeydi? Efendim? Bilmiyor musunuz? Ben de bilmiyorum, ne olacak şimdi? Önemli değil mi dediniz? Peki ama yalılar da mı önemli değil? Doğru, hiçbiri yalı değil bugün, önlerinden "kazıklı yol" geçiyor ama birkaç tanesinin adını analım hiç olmazsa: Tarandabol Tercümanı Yanaki Yalısı, Eflak Voyvodası Mihalaki Bey Yalısı, Delibeyoğulları Yalısı, Tabib Küçük Toma Yalısı, Çuhacı Konstantin Yalısı, Cevahircioğlu Yalısı, Çorlu'lu Ali Paşa Yalısı. Vakit 19. yüzyıldır, kaç tanesi doğru dürüst gelebilmiş ki 100 yaşına?

Tamam, söz uzadı. Amaç Kedi Bar'ı "tarihsel bir konuma" oturtmak; nerede, neyin ortasında demlendiğini bilsin müdavim! Bin yıllık çınarlara asılan demir çubuklu gaz fenerlerinin "tırnak kadar" ışığını aramıyoruz tabii ki. Yine de Arnavutköy Vapur İskelesi Gazinosu'nun (çok değil) 30 yıl önceki görkemi insana hafiften iç geçirtiyor: Taş mozayik döşeli zemin, 1900 modası kırmızı kadife kanapeler, aynı devre ait işlemeli üç dev ayna, duvarlarda Hamlet ve Otello'dan sahneler anlatan renkli taşbaskısı tablolar, antika duvar saatları, kıtır kıtır kolalı beyaz örtüler. Ne diyor Koçu? "İstanbul külhanisi ağzı ile kadm götürüp aşna fişna edilecek yerlerden değildir!" Gazino kavramı (teoride ve pratikte) 30 yılda ne kadar değişmiş!

Döndük dolaştık, çileğinden yalısına, ayazmasından gazinosuna Arnavutköy'e dokunduk, Kedi Bar'ın kıyıcığına konduk. Artık

soluklanabiliriz: Kimse yanılmasın, pıtrak gibi biten "entel" barlardan biri değildir Kedi. Gerçek "entelektüel"lerin barıdır, kimse oraya içip içip sapıtmaya gitmez, "hava" atmaya, lagalugayla karşısındakini tavlamaya kalkınmaz. Efendim, kalkışamaz çünkü "atmosfer" müsait değil, yer ciddi, müzik sağlam. İçtiğinin de ölçüsünü bilirsen, "nezih" ne demektir, bir güzel anlarsın! Boğaziçi Üniversitesi ve Mimar Sinan öğrencileri çoğunluktadır, felsefeden tiyatroya, resimden sinemaya yeni soluklar getirirler. "Takma bıyık-asma sakal, entelliği kendinden menkul" muhteremler bu tartışmalara karışmazlar, karışamazlar, kalıpları yetmez; çünkü bu çocuklar işlerini son kertede ciddiye alırlar ve iki duble arası edilen malumatfuruşluklara hiç mi hiç tahammülleri yoktur! Müzik dendiğinde Grup Kömür'ün silueti beliriverir gözler önünde, biraz caz, biraz nostaljik gitar (1968 öncesi) ve çoklukla Mehmet Güreli'yle Ayşe Tütüncü'nün besteleri. Sultan Sofrası'nın hemen altındayız. 1988 başlarında üst katlarda kurulan Kedi, kısa süre sonra (daha. geniş olduğundan) alt kata taşınmış. Boydan boya cam ön cepheden Boğaz'a baktıkça "içmesek de sarhoşuz" diyesi geliyor insanın. Ama şu "kazıklı" yol yok mu, elini uzatsan tutabileceğin denizi nasıl da ötelere itivermiş!

Kedi Bar'ın menüsü de "damaklara seza": Kremalı ıspanak çorbası (Mehmet, en sevdiğim yemeğin ıspanak olduğunu kim ne zaman söyledi sana?), "kedi tabağı" (midye dolması, sigara böreği, sosis, kaşar pane, mezelik köfte, mücver, mantar), hâlâ yetmediyse çılbır, mantı, tavuk kroket... Yetkin ellerden çıkmış, "cordon bleu" bir mutfağm yüzünü ağartacak lezzette tümü. Ama Kedi'ciler bu işi biliyor: Aslolan yemek (hatta içki) değil, "kalb-i muhabbet"tir, o da Kedi Bar'da her daim bolca mevcut....

ÇİÇEK BAR

Tam bir efsanedir Çiçek Bar, şöyle ki yeryüzünün yedi bucağında anlatılıp değişik adlarla anılan destanları andırır; mekân aynı, karakterler değişmez ama kimi Arif'in Yeri der, kimi Azmi'nin Yeri diye tercihini belirtir, bir diğerine göre Sinemasevenler Derneği'dir burası, en "evrensel" (ve bi-hakkın tarafsız) adı Çiçek Bar'dır. Bar vakanüvislerinin Athena'sı Sevin Okyay (ki oksijensizliğe muafiyet kesbetmiştir) şöyle buyuruyor: "İnsanlar bara niye gider? İçki içmek için mi? Ne ilgisi var! İnsanlar bara birbirlerini görmek, biraz da kendilerini göstermek için giderler." Doğru söze ne denir? Şimdi ben bu Çiçek'i çok renkli bir film seti gibi görürüm hep, İstanbul'un keşmekeşinin gerçek bir "mikrokozmos"u, ama aslında bir tiyatro sahnesidir Sıraselviler'in yan aralığındaki bar (ve ne hikmetse o beyaz boyalı "dernek" duvarına yaklaşınca Taksim'in sağırlatan uğultusu "kirp" diye kesiliverir, yerini binbir muhabbetin ses mozayiği alır) !

Ali Poyrazoğlu Çiçek'in en renkli figürlerinden biridir. Sayısız derebeyliklerinden birini denetlemeye gelen bir feodal senyör edasıyla girer içeri, müdavimleri kayıtsızca şöyle bir süzer ve anında maiyet oluşturur çevresinde. Ali senyörse Turgut Baba (Boralı) padişahtır kesinkes, barın sağ başmdaki tabure ona taht niyetine tahsis edilmiştir, hemen yanında (ya da en fazla iki tabure arayla) Nuri Dikeç piposunu tüttürür ve çevresindekiler hakkında için için fetva verir.

Şimdi İsmet Ay apayrı bir hanedanın başındadır, seyyar imparatorluğunu özenle seçilmiş masalarda ama en çok barın sağ cenahında yaşatır. İntibacı Engin Çelebi (20. yüzyılın son demlerinde Engin Ardıç "ism-i müstear"ıyla yazdığı da rivayet edilir) Strasbourg garında bir Jön Türk'tür sanki, Abdülhamit'in ajanları her an peydahlanabilir, bir an önce Orient Express'e kapağı atmalı! Köşeler ve duvar birleşimleri Engin Çelebi'nindir, sırtını zinhar kapılara ve camlara vermez, kimi an barın arkasını tercih eder ve ahval ne olursa olsun korumaları "nisa"dan müritleridir. (Önemli not: Çelebi'nin başına bu yüzden de gelmeyen kalmamıştır ama uzatsan pehlivan tefrikası olur!) Bir de Aslanzâde Yakub Efendi nam bir muhterem kişi vardır ki, bugün hangi takma adla yazdığı hiç mi hiç lâzım değildir! Bale eleştirileri yazmaktan başını kaldırıp Çiçek'e düştüğü zaman aradığı

bar falan değil düpedüz Markiz, Novotni, Tokatlıyan, Park Otel, Pera Palas'tır, eski İstanbul üstüne "diskur"larından en büyük payi Engin Çelebi'yle Nuri alır, tam bir "nostal-entel"dir (meraklısına not: nostaljik entelektüel demek), hani şu magazinel deyimle "hayatta en büyük arzusu" Nostalji Bar ya da Bale Bar diye bir yer açmak olan zevattan!

Gücü yeten Çiçek'i Orient Express'in "wagon-restaurant"ı olarak da düşleyebilir, Fransız şampanyasının yerini Yeni Rakı ve pek de müphem etiketli egzotik alkoller almıştır ama olsun. Lokomotifte iki usta "şimendifer"ci, Arif ile Azmi. (Yanlış anlaşılmasın, aslı "şömendöfer"dir, tamam, ama soğuk gelir o laf bana, kendimize göre tornistan edip ne güzel söylemişiz, "şimendifer" diye!) Arifle Azmi'nin "nev"leri şahıslarına münhasırdır, birbirlerine pek (hatta hiç) benzemezler. Arif'in elindeki viski (bol buzlu ve sulu) hiç tükenmez, kusursuz bir kokteyl daveti sahibidir Arif, her zaman ve her yerde "var"dır. Azmi, o ünlü ikilinin "sessiz" yarısı, bara yakın (ya da barın arkasına, sağ yaka tercih edilir) mevzilenir çoğunlukla, dostlarını her zaman içten bir sıcaklıkla karşılar, gezinmek yerine gözlemeyi yeğler. Kendi evinde mütevazi bir konuktur sanki. Arif bir Tanzimat efendisi, Azmi Hemingway'in İspanya'sında boğa güreşçisi, ikisi de Hong Kong ve Singapur'un en bıçkım ya da en lüks noktasmda bar işletmecisi olabilir!

Taksim'in uğultusunu (resmen) sayıyla alt eden muhabbetten söz etmiştik. "Havaiyat"tan konuşmalara "entelektüel" tartışmalarm karışması Çiçek'in ciddiyet kapasitesinin yüksek oluşundandır, salonun muhtelif yerlerine serpiştirilmiş reklamcı ve işadamı "muhterem"lere karşılık yazar-çizer takımından "monşer"ler cepheye sürülmüştür ve bir savaştır gider, aydını tüccarı buraya yakıştıramaz, tüccarı aydını zaten hiçbir yerde görmeye tahammül edemez, böylece (epey ileri bir saattan sonra) meydan-ı muazzama "lümpen"lere kalir. Şaşmamak gerek, Yeşil, Ece, Taksim Sanatevi, Bilsak, Papirüs, Eskici ve nice barların kaderi budur!

Ama Çiçek'te bir gece...

Aslanzâde Yakub Efendi barda yalnızdır. Dolu masalar üç ya da beştir çünkü yaz ortasıdır ve Yakub Efendi buzlu rakısını yudumlarken bir demlerin "ayaklı meyhane"lerini düşünmektedir. Seyyar meyhaneci tabir edilen içki bezirgânları bellerine ucu musluklu, içi rakı ya da

şarap dolu bir koyun barsağı dolar, bir müşteri gördüklerinde kimselere çaktırmadan kadehi dolduruverirlerdi. İri yarı adamlardı çoğu, enli urbaları bakla gibi bekâr dikişiyle yamanmıştı, tümü de karanfil bıyıklıydı. Eh, kolay değil, 16. yüzyıl bu, sıkıysa bar açmaya kalkış! İşte o anda (gecenin koyu bir vakti) Çiçek'in kapısı ardına dek açılır ve Bucket Dans Tiyatrosu'nun sanatçıları doluşur bara. Yakub Efendi iç geçirir; şu dansçılar eski İstanbul düşleri görmesine bile izin vermezler! Topluluk İstanbul Festivali'ndeki son gecesini yaşamış ve müthiş alkışlanmıştır. Birkaç dakika sonra şampanyalar yudumlanırken (hayır, şampanyalar yudumlanmıyor, "küp gibi" içiliyor), Aslanzâde Yakub ve topluluğun koreografi Garth Fagan her konuda kaynatmaya koyuluyorlar: 16. yüzyılın sefil süfela meyhanecileri sisler arasında erimiş, yerini (üç masa ötedeki Tahtakale'li zevatı sinirden çıldırtan) "entelektüel muhabbet" almıştır. Bir ara "Eleştiri sanattır!" diyecek oluyor Yakub (çünkü şampanyaya alışık değildir ve o sözde nazenin içki hiç de şişede durduğu gibi durmaz), Fagan hemen yapıştıriveriyor cevabı: "Hayır, eleştiri intihardır!" Tepesi atıyor bizim Aslanzâde'nin: "Cesare Pavese'ye göre intihar saltanattır!" Karşılık gecikmiyor: "Pavese eleştirmen değildi!" Çevreyi dansçılar alıyor, bir de o gece nasılsa Çiçek'e takılmış yazar-çizer tayfası, koreografla eleştirmen arasındaki sevimli deve güreşini keyifle izliyorlar. Yakub Fagan'a Çiçek Bar'ı anlatıyor, Arifle Azmi de yanıbaşındadır, bilen bilmeyene anlatsın, diyor Yakub, bu mekânda sanat kurtarılır ve batırılir, kültür kurtarılır ve batırılır, dostluklar hep kurtarılır ama aşklar "münhasıran" batırılır! "Verba volonte, scribe manent," diyor Fagan. "Latin özdeyişi, söz uçucu, yazı kalıcıdır. Yaz burayı." Aslanzâde Yakub Efendi'nin gözleri neredeyse yuvalarından fırlıyor, içkisi gırtlağında düğümleniyor. "Ne Latin'i yahu," diyebiliyor zorlukla, "Arap özdeyişidir bu, aslı ‘söz uçar, yazı kalır'dır ve Romahlara Araplardan geçmiştir!" Azmi'nin ivedilikle söylediği ağır ve kara nescafé geceyi kurtarıveriyor.

İşte böyle. Tarih olsun ki, İstanbul'un orta yeri Çiçek!...

BUKALEMUN

Akşamın ileri bir vaktinde gökyüzü leylâk ve gönüller leylâ olduğunda (hele iklim ılıman, yani yazı yakmaz, kışı dondurmaz huydaysa) Ortaköy'deki Bukalemun Bar'a adım atıp yük almak "şart"tır. Bukalemun mu? İşte burada beş dakika durulur ve ansiklopedilerle sözlükler açılır: "Bukalemungillerden, mavi yanaklı, üç boynuzlu, gözleri oturtulmuş olduğu iki çıkıntı üzerinde yekdiğerinden bağımsızca hareket edebilen, kertenkeleye benzer sürüngenlerin ortak adı." Peki, başka? "Çıkarına göre davranışını ve görünüşünü değiştiren insan." Bu hiç olmadı işte! Neden mi? Çünkü Bukalemun Bar'ın sahib-i aslisi Bedri Baykam nam ressam, ol nezih yerin adını aynı zamanda Entelleri Koruma Derneği olarak koymuştur. Yani şimdi Bedri entellere "sürüngen, çıkarcı ve rüzgârgülü" mü demektedir? Bir de deyim vardır, "Bukalemun gibi sık sık renk değiştirmek" diye; yani ilkesizlik, inançlarına pamuk ipliğiyle bağlı olmak, düşüncelerinde içtensizlik ve sıkıştığı an karşı yakalara çark, hamle ve duhul etmek. "Bir dakika, bir dakika, bu bukalemun sözcüğüyle entel sözcüğü yanyana pek iyi gitmedi galiba" diye düşünmeye başlayanlar varsa, şakayı bırakıp kendilerini bukalemunun diğer tariflerine götürelim: Bir kere bukalemun yüzyıllar önce renk renk parlak ipliklerle dokunmuş som ipek bir kumaştır ki işlemeleri altın ve gümüştür ve eski adı "diba-ı rumi"dir. Daha önemlisi, kutup ve gemi takımyıldızları arasında, güney gökkürenin en parlak takımyıldızıdır bukalemun!

İşte böyle. Yahu, Bedri gibi bir adam neden sürüngenlerle dönekleri düşünsün barına Bukalemun adını verirken? Düşlerinde altın ve gümüş simli ipeklilerle ışıl ışıl yıldızlar vardır ki bir de şu "ibare"yi eklemiştir: Entelleri Koruma Derneği...

Bedri Baykam deyimin eksiksiz anlamıyla "nevi şahsına münhasır" bir zattır; resim yapar, elini pantolonuna siler, her günü Cumartesi olarak yaşar, mavi güneşler arar, yazı yazar, ateşli ateşli tartışır, herşeye güler ama fildişi kuleden gazel okuyanlara öfkelenir, eleştirmenleri okşar ya da tokatlar, ayrıca dinozorlarla arkadaş olabilmeyi, okyanusun üzerinde yürüyüp iz bırakmayı, şeytanı aldatmayı, bir mandalina ya da bir kız soyar gibi bir tuali giydirmeyi, kısası (kendi deyimiyle) "çeşit olmayı" ister. Candan adamdır, sıcaktır, açık sözlülüğünün tekmil zararı kendinedir. İlk tanıdığımda tami tamına 12

(yazıyla oniki) yaşındaydı Bedri Baykam ve işi derdi dünyanın bir numaralı tenisçisi olmaktı. Okyanusun ötesinde geçirdiği uzun yıllarda dengeyi kurdu, raketle fırçayı (epeyle flöreyi uzmanca kullanan bir eskrimci gibi) aynı ustalıkla konuşturmaya başladı.

Şimdi de "bar patronluğuna" soyundu.

Nedeni sorulduğunda şöyle anlatıyor Bedri: "Bara gitmek benim için bir yaşam tarzı, günlük yaşamın günbatımı uzantısı oldu hep. Çok gençken Danimarka ve Hollanda'da gördüğüm, sonraları öğrencilik yıllarımın Paris'inde yaşadığım Les Halles, Saint Germain, Montparnasse, Champs-Elysées barları bende silinmez izler bırakmıştır. Tuhaf bir huyum da var, yazı-çizi gibi entelektüel etkinlikleri böyle kalabalık, gürültülü ve insan trafiği bol yerlerde gerçekleştirmeyi seviyorum." Böylece mimar Mithat Gençel'le kafa kafaya veriliyor ve alacakaranlık köşeli, müphem fısıltılı otel barlarıyla bol cümbüşlü "seyirlik show-bar"lara (deyim Bedri'nindir) yeni bir alternatif doğuyor. Temiz ve hızlı servis, iyi müzik, kaliteli içki dışında yalnız gidenlerin yalnızlık çekmeyeceği, platformunu "dostluk ısısı" üstüne yerleştirmiş bir bar Bukalemun. Mithat tam bu işlerin adamı: Dekorda "sıcak" kapsamına girecek ne varsa kullanmış çatıyı çatarken, tahta, brik, bambu, deri, kaldırımtaşı ve güleryüz! Düşünüyorum da, aslında bayağı ilginç yaratıktır bukalemun, her canlı gibi dengini dengine göre düşüren, dengi rengine denk düşmediğinde anında renk değiştiren bir "fantastik" varlık. Güçlü uyarımlar ve aşırı heyecan (artı üreme zamanı) da bukalemunlarda renk değişikliğine neden olurmuş. Ne ilgisi varsa... Neyse, şu Entelleri Koruma Derneği sloganı Kuzguncuk'lu mimar Semra Hanım'dan çıkmış ve bir takım zevat gerçekten öyle bir dernek kuruluyor zannına (ya da meşrebine göre vehmine) kapılmış. Aslında öyle şey yok tabii. Yine de "Ortalıkta dolaşan her entelektüele en az bir entel düşüyor" demekten kendini alamıyor Bedri. Yine de iyi, ne demiş Yakup Kadri onca yıl önce? "Azizim, dün münevver, entelektüel diye bir şey vardı, bugün o yoktur!" Ben söylemiyorum, Karaosmanoğlu söylüyor, elçiye zeval olmaz ve lütfen kimse alınmasın...

Keyifli bir yer bukalemun, Serdar'ın "canlı" müziği müdavimi düşlerden düşlerden sürüklüyor, gece noktalandığında da pusula insana pusulasını şaşırtmıyor. "Nevi şahsına münhasır bir küçük ülkedir Bukalemun," diyor Bedri. İsteyen Sartre konuşur, isteyen basının sorunlarından girip Bodrum meyhanelerinin "hâl-i pür

melâl"inden çıkar ama (ahval ne olursa olsun) ressamlara fazla "dokundurmak" yasaktır!

(NOT: Bedri, son dokuz sözcük şakaydı...)

YEŞİL

Yeşil bir kültürdür. Bir dakika, sözümüz çevrecilerden değil, onlara saygımız sonsuz. Ege'nin güzelim koyaklarındaki Caretta kaplumbağalarını kurtarmaya kalkarlar ve el-hak haklıdırlar ama Erzurum'un yabanıl avcı şahininden, Silifke'nin Göksu deltasına sıkışmış sazhorozlarından, Tuzla balık gölü balıkçıllarından ne haber? Gümüşhane'nin Bayburt ilçesine bağlı Kırkpınar köyünün Kırklar Tepesi'nde yaşayan şifah "ziyaret yılanı" yok olmak üzere, duydunuz mu? Apollon Kelebeği'ni görmek için turistler Amerika'dan, Avrupa'dan, Avustralya'dan Van, Bingöl ve Eğridir'e akın ediyor. Neden mi? Çünkü bu kelebeğin eşi dünyada yalnızca Nepal'de bulunuyor da ondan. Edirne'nin Enez ilçesi sınırları içindeki Gala Gölü'nde kirlilik toplu balık kıyımına neden oluyor, sazan, kızılkanat, turna ve sudak türleri bir haftada tam 20 ton kurban verdi; yok mu tarımsal ilaç artıklarının doğurduğu bu katliama "dur" diyecek? Kuş Gölü'nü bilir misiniz? Bugün elden gitti gider, çevre kirliliği çanına ot tıkamış, kuş ve balık tayfası belki son demlerini yaşıyor. Pelikan ve kaşıkçıkuşu tarih oldu sanki. Peki, Evliya Çelebi'nin "Suyu hayat vericidir, vahşi kuşlarla doludur, her gece kaz ve kuğu sesinden, kanat şakırtısından Manyas sahrası titrer," diye not düştüğünü de bilir misiniz? Efes'li Xenophon'un "Binlerce gümüş renkli balıkçıl kuşu ve karabatak ile yüklü kuş kolonilerinden zaman olur, gökyüzü görünmezdi," demesine ne buyurmalı? Unutmadan ekleyelim, Çelebi aynı zamanda sayıyor, kaz, ördek, kuğu, karabatak, bozbakkal, serhap, yeşilbaş, saka kuşu diye, hengi türden kaç tanesi kaldı bugün? Urfa'nın Birecik ilçesinin kelaynakları? Yahu, soyları tükendi tükenecek, Salih Acar da olmasa kimsenin bu garip kuşlara el atacağı yok! Neymiş? Efendim, kelaynak nam kuş Ege'nin nefis denizinin, bin kat daha nefis meyhanelerinin ve Zülfü'yle Mikis'in "atış alanı"nın içinde değil ki! Haydi anladık, bir demlerde Toros'larda benekli pars görülmüş, dünyada gerçekten eşi yok, onu araştırsanıza! Hemingway sağ ve salim olsa dört takla atar, benim Kilimanjaro'da gördüğüm donmuş pars buydu işte diye dellenir, kimin umurunda! Neyse, şakaya vurun, büyük laf edip haddimizi aşmak değil niyetimiz, yalnızca bir "bar"ı tarihe geçirmek.

Ne sandınız ya, Yeşil bir bardır ve bildiğiniz gibi hiç değildir!

Yeşil kurulmazdan onca gün önce Ali'yle (Poyrazoğlu canım, şu bizim Ali, Türkiye'nin gerçekten dört dörtlük tiyatrocularmdan biri, belki de lokomotifi, yani birincisi) muhabbet sofrasına oturmuşken ilk soru "Neden olmasın?" babında ses bulmuştu. Nasil olur derken "show"lar, değme tüluatçıya taş çıkartacak keyifli sürprizler, handiyse İstanbul'un bar dünyası içinde ayrı düş dünyaları yaratan bir "I am the World" (imza: Ali Poyrazoğlu) çıkıvermişti ortaya. Sonuç: Tarih yazar ki Ali'nin Yeşil'i (müşterisi, show'u,"ambiance", şu'su, bu'su ve özellikle nezahetiyle) hiçbir İstanbul barına benzemez!

"İstanbul kadeh kadeh sevdiğim
İçtikçe içesi gelir insanın
Sarhoşluğu tutuşup yanmaya benzer
Ve bir gölgedir yalnızlık meyhanelerinde
Seninle dolaşır, seninle gezer."

Böyle sesleniyor Ümit Yaşar, İstanbul Işık Işık başlıklı dizelerinde. Ama yer ve zaman eski İstanbul meyhanelerinin değil, Ümit Yaşar'ın hiç düşlemediği Yeşil mekânındır.

Kaldı ki Yeşil meyhane değildir, barı da bir yana, şarkıcısından türkücüsüne, "showman"inden ("showwoman"da olabilir) zennesine, komedyeninden cazcısına dört dörtlük bir kabaredir. Ve İstanbul'un tek gerçek "kabaretist"i Ali Poyrazoğlu'nun "aşk" ürünüdür. Öyle ya, Ali gider Berlin'e, ah kabare-vah kabare diye hayıflanır, beş sigara içimi ötede Paris, üstüne bir acı kahve vakti ekle Londra, kolunu sallarsan kabareye çarpıyor, hele New York, taşı toprağı tekmil kabare! Ali çıldırıyor, yahu bizde neden yok, neden tavernagazino arası (adı kabare ama kendi zinhar değil) garibelere mahkûm ettik İstanbul'lu "ehl-i keyifleri, diye. En önemlisi İstanbul, Osmanlı demlerinde tam bir kabare şehriydi de adma kabare denilmezdi o zaman; müdavim gider kahvehaneye, en "muktedir" sazendeleri ve meddahları izler, hem de bir nargile çekimi fiyatına! Yani Ali'nin yaptığı, yüz yıllık geleneğe çağdaş "esvap" giydirmek, İstanbul'un keyif haritasına yeşil bir ışın düşmek. Şimdi Ali Yeşil'i aslında "şaka" olarak kurmuş; her gece git kırba gibi viski iç, eşe dosta ismarla, eee, nereye varır bunun sonu? Cep cepken dayanmaz! "İşte bu yüzden kendi yerim olsun, kafadengi insanların keyifle kafa çekeceği bir yer olsun istedim, varı yoğu ortaya koyup açıverdim Yeşil'i. Çok da iyi ettim!" Doğru ya, İstanbul ki bir safa şehridir, nasıl bir kabaresi olmaz? Talimhane'deki iki otoparçacı dükkânını sen git belediyeden kirala, ara duvarı yık,

barını, podyumunu, masasını, sandalyesini yerleştir, kadronu oluştur, on ayda "şıpın işi" Yeşil'i yarativer! Yeşil'in dış duvarı tümden resim; içinde "orijinal" tablolar, ünlü Türk ressamları karma sergisi sanki. Kimler gelip geçmedi (ve geçmiyor) ki Yeşil'in "sahne"sinden? Deniz Türkali, Müjdat Gezen, Uğur Yücel, Huysuz Virjin (Seyfi Dursunoğlu), bir de "irticalen" çıkanlar: İbrahim Tathses, Gönül Yazar, Zeki Müren, Yüksel Uzel, Ferdi Özbeğen, Nil Burak, Nükhet Duru, Sezen Aksu, Behiye Aksoy, Eser-Engin Noyan, Cenk Koray, Sakıp Sabancı! "Azizim," diye atılıyor Poyrazoğlu, "Sakıp Sabancı ortalığı gülmekten kırdı geçirdi. Müthiş yetenekli bir showman. İşadamı olmasaydı tiyatroda hepimizin dumanını attırırdı!" Ali Yeşil'e düşen bir ünlüyü gördü mü tutuveriyor kolundan, hooop sahneye! Gerisi pandomima, kahkaha gırla gidiyor, alan razı veren razı, el ne karışır? Bir gece Mehmet Ali Birand'ı sahneye çağırıyor Müjdat Gezen, "Sen herkesle röportaj yapıyorsun, gel şimdi ben seninle yapayım da gör, sormak mı zor, yanıt vermek mi?" diyor ve ünlü ikili dakikalarca süren "canlı yayın" gerçekleştiriyor!

Gün olur meşhur muharrir İntibacı Engin Çelebi'yle "bedii raks" münekkidi Aslanzâde Yakub Efendi Yeşil'de burun buruna gelirler. Çelebi "nisadan destekli"dir, Efendi'yse 60 yıl önce Pera Palas'ın balo salonunda tanıştığı beyaz muslin giysili, siyah ipek yelpazeli esrarengiz kadının hayaliyle başbaşadır. Önce Engin Çelebi seslenir: "Şerefine, Yakub Efendi!" Bülbülağzı rakı kadehleri kalkarken münekkidin cevabı hazırdır: "Şerefte daim ol, Çelebi!" Kısası, "show" dünyasının "rical-i mühimme"si tekmili her akşam Yeşil'de verir...

İşte böyle. Yeşil bardır, kabaredir, bar-kabaredir, kabare-bardır, ne derseniz deyin, insana "dünyasını unutturacak kadar" keyifli bir yerdir. Bulunduğu mekân 19. yüzyılda "ud" çalınan bir dut bahçesiymiş, Grand Ruede Pera'nın hemen ağzında. Bugün geleni gideni bol ve çok renklidir ama bu yazarın en sevdikleri (serde tiyatroculuk ve az biraz nostalji var ya) duvarlardan ince iplerle sallanan, kimi yükseklere oturtulmuş, dev oyun kuklaları ve masklardır. Rivayet olunur ki Poyrazzâde Ali Çelebi bir önceki yaşamında "Hayalhane-i Osmani Kumpanyası"nda sahneye çıkarken onları dost edinmiş, yadigâr niyetine (Hayali Camcı İrfan ve Hayali Berber Nevzat'tan ruhsat alıp peştemal kuşanarak) bugüne taşımış! Noktayı koyarken, bir zamanların "antre"si 40 para olan, sazlı cazlı, "varyete"li "bahçe"lerini gözler önüne getirip Kantocu Şamram'ın (Yeşil'i yüz yıllık bir zaman dilimiyle iskalayan) sesine kulak verelim:

"Jardenlerde gezerim

Muzikayı dinlerim

Eteyimi şık tutarak

Ben promenad ederim."

ZİHNİ

En iyi şampanyanın Veuve Binet, Veuve Clicquot-Ponsardin, Veuve Goulet, Duc de Montebelle olduğunu, Bollinger, Krug, Delbeck, Lemoine, Perrier-Jouet, Pére Ruinart gibi markaların da hatırının sayıldığını, yine hatırı sayılan yılların 1874 ve 1889 olduğunu, 1878 ve 1880 demlerinin de fena olmadığını bileceksin. Şampanyadan şaraplara geçtiğinde, Claret, Medoc, Graves, Sauternes, Saint Emilion, Pomerol, Burgundy, Beaujolais, Chablis türlerinin (yörelerine göre) özelliklerini ve (türevleriyle birlikte) kaç markaya ayrıldıklarını, hangi markanın hangi yıl nasıl bir "performans" gösterdiğini "şıp" diye anlatıvereceksin. Kokteyl mi dediniz? Hemen "brandy kokteyl" çeşitlerini sayacaksın, "Alexander", "Blazer", "Crusta", "Daisy", "Flip" gibi. Efendim, Alexander için (tabii ki) en iyi tür brandy'den bir ölçek alınır, bir ölçek taze krem (chantilly olabilir) ve yine bir ölçek kakao kremi ilave edilir, üç parça buzla birlikte 40 kez çalkalanır, ince bir süzgeçten geçirildikten sonra servis yapılır. Yukarıda adı geçen kokteyllerin içinde en "makbul" olanı budur. Başka? "His Majesty's Best", "East India", "Metropolitan Grand", "Valedictorian's Assistant", "Between the Sheets", "Marie Antoinette", "Blood and Sand", "Angel's Kiss", "Black Thorn", "Quartermaster's", "Mule Tamer" gibi adlarını hiç kimsenin duymadığı, duyduysa da ne olduğunu bilmediği kokteylleri bir çırpıda sıralayacaksın ki içinde bulunduğun mekâna, tünediğin tabureye kayıtsız şartsız lâyık olduğunu kanıtlayasın.

İstanbul'un "yegâne ve biricik" Yuppie Bar'ı olan Zihni'de demlenmek kolay mı? Biri gelir de sorar adama, "Tuxedo kokteylle New Orleans Fizz arasındaki cin ölçüleri değişik midir?" diye ve cevap ister. Soranın yüzüne gizleyemediğin bir hayretle bakarsın, yahu ben bu ademoğlunu tanıyorum, hiçbir dala yaprak olamadı da "rantiye" kaldı, cin-tonik'i acılı ezmeyle içer ve Yeni Rakı'yla Altınbaş arasındaki farkı bile bilmez, şimdi sorduğuna bak, diye. Olsun, sen yine cevap vereceksin yoksa çevrendekiler tarafından (müstehzi nazarlar aracılığıyla) fevkalâde ayıplanacaksın...

Şaka tabii, abartıyorum ama temelinde gerçek payı da yok değil. Böylesi karakterlerden üç beş tane (çeşit olsun diye) her barda bulunur. Aslında keyifli bir yer olan Zihni akşamları 18:00-22:00 arası "dairelerin çıkış vaktinde Fatih Harbiye tramvayı" ünvanına lâyıktır,

adımlık ve solukluk yer bulmak özel hüner işidir. Ama daha erken bir vakitte (diyelim 12:00-15:00 arası) Zihni'de olmak gerçek bir tad, bu güzelim barın "rafine" atmosferini yudumlamak için eşsiz bir fırsattır. Zihni Şardağ sanki "İncesaz Bahçesi Direktörü" ve "Public Relations Yuppie" namları arasında gezinir; her nabza göre (üslubuyla) şerbet vermesini bilen kusursuz bir "maitre d'hotel" de diyebilirsiniz. Zihni Bar (ya da diğer adıyla Deko) eşin dostun buluşup "gönül ferahlatacağı" bir yer olarak tasarlanmış, ardından İstanbul'un en popüler barlarından birine dönüşmüş. Zihni içmimar olduğundan "gustosu mücessem"dir; çevreyi bezeyen antikalardan her biri özenle seçilmiş. Art nouveau bir ayna, 19. yüzyıl ortalarına ait havagazı sobaları (bugün lamba işlevi görmekteler), özgün tablolar, 1900 stili bir kanape, bir Dionysos heykelciği, 1890'lardan kalma bir kasa, hat nakışlı ipek süslemeler Zihni'nin dekorunu diğer barlardan bir anda ayırıveriyor. 1930'lu yılların Foto Süreyya'sından bir portre: Ünlü dansçı Helen Simonova olduğu rivayet ediliyor. Bir "Markiz havası" mı? Unutulan (ve neredeyse zorla unutturulan) bir İstanbul'un tadını yeniden yaşatmak, kültür erozyonuna set çekmek, "gusto"yu sağ ve salim tutmak amacıyla "operasyon" yapmak mı? Olabilir çünkü Park Otel'in "bar tezgâhı" (kimi buna "banko" diyor, sevimsiz bir laf) bugün Zihni'de mukimdir! Bir döneme damgasını vuran Park Otel'i hatırlamak için 40 yaş kuşağı olmak yeterli. İşte Yahya Kemal'den İngiltere Kralı 8. Edward'a değin binbir ünlüyü konuk eden, İkinci Dünya Savaşı sırasında casusluk romanlarına taş çıkartacak entrikalara sahne olan, ortasına P.O. harfleri işlenmiş gül ağacı ve meşe bar Zihni'de; elini değdireni nostalji çarpıyor!

Şimdi ara verip diyelim ki, nereden nereye İstanbul'un içkievleri? 19. yüzyıl sonlarında meyhaneler bulunurmuş Galata'nın arka yakasında. Laterna eşliğinde kadril, polka, vals yaparak karanfilli ve tarçınlı şaraplardan tatmak mümkünmüş. Aynı demlerde de Pera Palas'ın Orient Bar'ına papyon kravat bağlamanın sekiz aşamasını bilmeyen alınmazmış, Park Otel'in barındaysa Yahya Kemal'in koltuğuna (orada kaldığı 16 yıl boyunca) başka kimse oturtulmazmış...

Ayrı ve kuytu bir dünyadır Zihni. Bar meraklıları tabii ki günbatımını bekleyecektir ama "nezaheti her katresiyle teneffüs etmek" isteyenler öğlenüstü uğrasınlar derim ben; klasik Fransız mutfağından "nouvelle cuisine"e uzanan yemek listesini (piyano eşliğinde) gözden geçirirken, yitik değerler peşinde koşmanın hiç de boş bir iş olmadığını anlayacaklardır!

ZİYA

Bisquit, Martell, Liberation "brandy" türleri; Black Jack ve Bushmills nadir "whisky"ler; Wyborowa, Stolichnaya, Borzoi, Gortovka, Bison, Finlandia, Smirnoff votka; Seagram's, Gordon's (Gökler Hakimi deniliyor) ve Beefeaters cin olmakta, aralarındaki "nüans"ı erbabı bilir; Camino Real ve Olmeca "tequila". Bir de karışımlar var, Avrupalı "kokteyl" tabir ediyor: Creme de Cassis, Baileys, Malibu, Porto Sandeman, Pina Colada, Vandermint, Amaretto di Sarono, Batida de Coco, Black Russian, Captain Morgan, Advocaat, Kibow, Blue Hawaii, Abel Bresson, Passoa, Blue Curaçao, Pisang Ambon, Kiwi, Lohan Ora, Perroquet Bleu, Safari, Margarita... Efendim, yanılmış da olabiliriz, Baileys "Irish Cream" olup zinhar başka içkiyle "evlendirilmez", Captain Morgan has be has "rom"dur, Porto Sandeman tabii ki "aperitif" olarak "sek" içilir. Tamam, ılık bir yaz gecesi Ziya'nın Boğaziçi'ni ve Asya kıtasını pekâlâ resmeden barında binbir tür içkiye bakarak "devr-i âlem"e çıkmak (en azından çıkar gibi yapmak) da mi kabahat? Yukarıdaki listede viskilerin ağababası Royal Salute unutulmuş, ne yapalım, bizim gönlümüz yandan değirmen çarklı, yayvan gövdeli Şirket-i Hayriye vapurlarında. Malum, Ziya'nın 40 adım ötesi deniz...

30 yıla yakın vakit geçmiş.

55 numaralı Bebek vapurundandır sözüm, 1907'de Şirket-i Hayriye'ye katılmış, 12 tonluk, küçük ve sevimli Bebek vapuru. 150 beygir gücüyle saatta 8 mil hız yapar, İngiltere'deki Armstrong tezgâhlarında "inşa" edilmiş olup ahşap bölümleri Hasköy yapımıdır ve 125 yolcu taşır. Yazılır ki önce Sirkeci-Salıpazarı-Kabataş hattında çalışmış, sonraları Beşiktaş-Üsküdar arası gidip gelir olmuştur. Pazar günleri iple çekilirdi, Bebek vapuruna binilecek, ellerim şimdi zaman tünelinde birer siluet olan annemin ve babamın ellerinde, Üsküdar iskelesinin yanıbaşındaki salaş balıkçı lokantasında (ki bugün yerinde yeller esmektedir) öğle yemeği yenilecek, aynı vapurla akşamüstü Beşiktaş'a dönülecektir. Uzun bacalı, balta burunlu, ön tarafı tenteli bir teknecikti Bebek, 1960 yılında "kadro dışı" bırakılıp hurdaya çıkarıldı;

Beşiktaş-Üsküdar arası yolculuğun 29 yıldır tadı yok! Bayılırım o eski isimlere, Mirgûn, Suhûlet, İhsan, Şükran, Neveser, İkdam, İntizam, Metânet, Resânet ve (hele) Esker-i Merhamet! Sanki vapur adları değil, bir demlerin roman başlıkları. Daha sayalım mı? Tarz-ı Nevin, Dilnişin, Süreyyâ, Şehâb, Sultaniye, Sahilbend, İnşirah, Kamer, Ziya. Yüzyılın başlarında yayımlanan Fransızca bir kitapçıkta iskelelerin adları "Dolma-Baghtche" (Dolmabahçe), "Bechiktache" (Beşiktaş), "Tchiraghan" (Çırağan), "Orta-Keuy" (Ortaköy), "Couroutchechme" (Kuruçeşme), "Stenia" (İstinye), "Kiretch-Bournou" (Kireçburnu), "Therapia" (Tarabya), "Tchoubouklou" (Çubuklu), "Tchengel-Keuy" (Çengelköy), "Kouzgoundjouk" (Kuzguncuk) olarak veriliyor. Kaptanlar Eyüp Efendi, Fehmi Efendi, İstefanoviç Efendi, Makaroviç Efendi, Hacı Mehmet Efendi, Rıza Efendi, Zaharaki Efendi, Yanko Efendi, Aziz Efendi, Cemal Efendi, Ziya Efendi. Bir hoşluk ki, değmeyin gitsin!

Ziya Bar-Restaurant'ın sahibi Ziya Haznedar'ın sesiyle kendime geliyorum. "Restaurateur"lüğü 40 yıldır büyük bir ustalıkla sürdüren Ziya Haznedar'ı Nişantaşı Ziya'dan tanıyoruz, damak zevkini Ortaköy nam eski Archeion'a taşıyalı 10 yıl olmuş. Ortaköy Ziya'nın özelliği, "elit" bir "restaurant"ın yanısıra, aydın kesim müdavimlerin vazgeçilmez uğrağı olan bir bar barındırması. Kışlık mekân iki katlı, beyaz bir köşktür; yazlıksa geniş ve bol yeşillikli, iki barlı bir bahçe. "Alt bar" (nedense) "üst bar"a hep tercih edilir, üstteki barda "nisbi" bir gizlilik hüküm sürebilirken, girişe yakın barda (özellikle ilik akşamlarda) müdavim omuz omuza içer, bunun da keyfi başkadır! Öyle bir yer ki Ziya, mutlaka bir tanıdık yüz, bir dost selâmı vardır her akşam, açık havada iki kadeh içip yorgunluk atmak için "ideal" bir "tatil yeri" sayılır. Bu yüzdendir ki kışı Taksim çeperinde geçiren çoğu bar müdavimi Haziran-Eylül arası "yazhğa" çıkar, yazlık dediğimiz gün battıktan sonra Ziya'nın Ortaköy'deki "bahçe-bar"ı! Özenli ve hızlı servise "free-form" caz müziği de katılınca Ziya "yaz barları"nın içinde ayrı bir yer ediniyor. Akşam geceye devrildiğinde barın hemen önündeki masalara geçip Ziya'nın "gourmet'lere lâyık" menüsünden tadılabilir: Sıcak meze türlerinde salyangoz "Bourgignonne", kurbağa bacağı "Provençale" ve karides Ziya (sarmısak soslu) şiddetle önerilir. Deniz mahsullerinde soya soslu kılıçbalığı, levrek buğulama ve İskenderun karides has bir mutfaktan çıktıklarını ilk tadımda belli ederler. Soya soslu piliç ve şarap soslu bıldırcın Fransız mutfağının iki sağlam örneğini sergilerken, kuzu "karski"nin de hakkını vermek gerek. Tabii arada "Niçoise" ve şef salataları, şölen noktalandığında da elmali krep süzet unutulmamalı. Nereden nereye lokanta derseniz, iyi bir içkinin ardından mükemmel bir yemeğin gelmesi gerektiğini

gözardı etmememizdendir. Aşçıbaşı İsmail Öztürk'e selam olsun!

"Şef" Muammer Ünal'la sohbeti koyultuyoruz. Sonbaharin eli kulağında ama Ziya yükünü almış, Muammer kusursuz bir "maitre d'hotel", Ankara'da Merkez Lokantası, Büyükada'da Anadolu Kulübü, Mersin Oteli derken Ziya Haznedar'la çalışır bulmuş kendini. İyi de etmiş. Muammer her müdavimi konuk sayar, aynı sıcaklıkla karşılar. Şöyle bir serzenişi de var: "Gazino ve pavyon olgusu tedavülden kalkıyor. Bar müşterisi de hafiften değişim geçirerek eskiden mumla aradığı kokteyllerden vazgeçip doğrudan rakıya ya da viskiye soyunuyor." Peki, kokteyl Park Otel'le birlikte yoklar hanesine geçmedi mi? Kimse yanlış anlamasın, Ziya'nın barmenleri Şeref Özdemir ve Ergin Devekuşu işlerini son kertede ciddiye alırlar, erbab sayılıp isteyene en nadir kokteyli bir çırpıda sunarlar! Ziya'ya nokta koyarken "kapı yeniçerisi" koca Pala'yı es geçmek olanaksız; kim olursan ol, Pala'dan icazet almadan Ziya'ya adım atman mümkün değil!

İşte böyle. Şirket-i Hayriye'yi düşlerken günün gerçeğine düşersin, Ziya'da dostlar arasmda demlenip "Şehr-i İstanbul'da kalıplı bir bar var, neyime gerek New York'un Greenwich Village'ı ya da Londra'nın Soho'su" dersin, Aslanzâde Yakub Efendi'nin risalesine konu olursun!

CAZ BAR

"Hard jazz" yapan irili ufaklı (ve kısa ömürlü) "bar-kulüplere karşı "soft-jazz" dinleten Caz Bar... Şimdi bu "hard-soft" meselesinden anladığım pek söylenemez, Caz Bar'ın işletmecisi Mehmet Ali Açılmış şöyle açıklıyor: "Adı üstünde, cazın yumuşağı. Öyle konserdeymiş gibi pür dikkat dinlenmeyeni, biraz fon müziği olanı." İşte bu çok güzel çünkü diğer türü ("hard" diyelim artık) benimseyemedim hiç, kimse alınmasın ama yer yer "hard rock" kadar yorucu geliyor "hard jazz". Söze müzikten girdik, müzikle sürdürelim: Caz Bar'da Fatih Erkoç "caz yapıyor". Ayrıca VOTEK beşlisinin yemek müziğini dinlemek mümkün. Geceyarısı olup da Fatih Erkoç'un kadife sesli trompeti dile geldiğinde "baba" Louis Armstrong'un bulutların arasından gülümsediğini görür gibi oluyoruz!

Levent'ten Ortaköy'e inen kavisli yola girin. Hayır, bu kez eski İstanbul masalları anlatıp "Mecidiyeköy'den Levent'e kadar dutluktu ortalık, ötesi zaten yoktu, Ortaköy'se birkaç haneli bir köy, Şirket-i Hayriye vapuru günde iki kez uğrardı" demeyeceğim. Bu kadarı bilinsin, yeter. Bu kez sözümüz İstanbul'un en modern barındandır, biraz Florida, biraz Paris, o Caz Bar işte. Korukent oklarını izlerken Ortaköy'ün tepelerinin hâlâ ağaçlık olduğunu sevinçle görürsünüz; buldozer hükümranlığı buralara ulaşamamış demek. O yeşilliğin, ağaç bolluğunun, oksijen tüten tepeciklerin bir noktasında Korukent, Korukent'in yüreğinde de Caz Bar vardır. İki seçeneğiniz var: Yukarı bar ve aşağı bar. Yukarı bar olayları kuşbakışı görür, daha kalabalık ve daha "gözaltı"dır, aşağı barsa ağaçların altında, daha tenha, daha samimi, gözden uzak ama kesinlikle gönülden ırak değil. Bir ara barmenlere hangi şarapları bulundurduklarını sormuştum, bir çırpıda saymışlardı: Kırmızılardan Barok, Bortaçina, Buzbağ, Kavaklıdere, Doluca, Merih, Villa Doluca, Yakut, Doluca Villa Neva, Kavaklıdere Primeur; "Rosé" olarak yine Doluca ve Villa Doluca, ayrıca Kavaklıdere'nin Lâl'i; beyazlar Doluca, Kavaklıdere, Kulüp Özel Rezerv, Doluca Antik, Villa Doluca, Riesling, Kavaklıdere Sultan, Doluca Moskado, Nevşah... Unuttuklarım olabilir, ağzım bir karış açık kalmıştı ve Caz Bar'ın patronları Mehmet Ali Açılmış'la Sinan Okyay'a sessiz bir selam göndermiştim, bu ne güzel mahzen, diye. Şu noktaya değinmek gerek: Şarap yalnız sofrada değil, barda da önemli bir içkidir. Batı'da örnekleri çok sık görülen "şarap barları" ("wine bar") Türkiye'de henüz yok. Kuruçeşme'de Merih Şarap Mahzeni vardı,

kapandı. Ama "özel" barları olmasa da şarap meraklıları her yerde vardır ve ortak yakınmaları barlarm (hele Amerikan-bar türü yerlerin) şaraplara yeterince önem vermemesi, değişik çeşitler bulundurmaması olarak özetlenebilir. Caz Bar gerçek bir "istisna"; az önce saydıklarım en "müşkülpesent" şarap "gourmet"sini tatmin edebilir.

Yeri gelmişken renkli bir parantez açalım: 1937 yılında K.Öner imzasıyla yayımlanan "Kadeh ve Bardak İçkileri" başlıklı kitapta (ki bu kitap "48 şurup ve şerbet, 78 mütehammir içki, 8 mukattar içki, 97 likör, 98 punch, 999 adet cocktail reçetesini havidir") yabani meyve şaraplarının nasıl yapıldığını tarif eden ilginç notlar bulunuyor. Bunların arasında kocayemiş şarabı, yabani mersin şarabı, dağ eriği şarabi, asma filizi şarabı ("lezzeti latif ve sıhhi bir içkidir"), incir şarabı, meyankökü şarabı, yerelması şarabı, zencefil şarabı, kuru üzüm şarabı, pirinçli üzüm şarabı, yabani havuç şarabı, vişne şarabı ayrıntılı olarak anlatılmakta. Bir de "tükenmez" adını verdiği bir şarap var ki, elma, armut, ayva, muşmula, kuru üzüm, kuru incir, tatlı nar, ekşi nar, limon, portakal, mandalina katkı ve karışımlarıyla elde edilir. Bu şarabın nasıl yapıldığını merak eden gider, sahafları alt üst eder, baskısı çoktan tükenmiş olan "Kadeh ve Bardak İçkileri"ni bulur, ağırlığınca altın sayıp arşivine katar!

Aslında İstanbul'un en iyi "restaurant"larından biri olan Caz Bar'ın böylesine bir şarap stoku (hatta koleksiyonu) bulundurması hiç de şaşırtıcı değil. Akşamın belli bir vaktinde (gün yeni batmış, karşı tepelerde ay yeni doğmuş olabilir) gidildiğinde eşsiz "menü"den seçmeler yapmadan olmaz. Açılışı Endonezya böreğiyle yapabiliriz. Ne diyor "le grand gourmet" Tuğrul Şavkay? "İnsanda uzun süre hoş anılar bırakan bir yemek." Ardından Bengkong usulü piliç, "bacon"lı Fenerbalığı, kılıç şiş ya da şampanya soslu "steak" önerilebilir. Benim gibi karides tutkunları için "jumbo" ön sırayı alıyor tabii. Yemekten sonra bara geçtiniz, caz başladı, bu arada da "entelektüel" saptamalar: "Efendim, caz aslında New Orleans kökenli olmakla birlikte gelişim sürecini Chicago'da tamamlamıştır, Buddy Bolden, Manuel Perez, Alphonse Picou unutulmamalı. King Oliver'in Creole Jazz Band topluluğu ilk sayılır. Louis Armstrong topluluğun ağır topuydu ama New Orleans tarzından Chicago üslubuna geçemiyordu pek. Creole'dan ayrılıp Hot Five'ı kurması o demlere denk düşer. Sonra Coleman Hawkins ve Ella Fitzgerald..." Biraz aklınız karışabilir ama olsun, çok geçmeden "middle jazz", "cool jazz", "mainstream", "be-bop" gibi terimlere alışır, bir sonraki gelişinizde kullanmaya da başlarsınız! İstanbul'da festival zamanı oldu mu caz virtüözleri önce Açıkhava

tiyatrosunda, ardından Caz Bar'da alırlar soluğu; Dizzy Gillespie, Miles Davis, Larry Coryell, Randy Brecker, Nana Vasconcelos, John Faddis, John Lee, Ignacio Berrora, James Williams, Jukka Perko ve niceleri Čaz Bar müdavimleri önünde "sınav vermiş"tir. Broadway'in en sempatik yıldızlarından ("Mama, I Want To Sing") Doris Troy yaz boyunca söyledi Caz Bar'da; "barnüvis" Sevin Okyay'ın seslenişiyle, "Wow, Doris"!

Caz Bar'ın önemli bir özelliği de Gülsen Açılmış'ın yöneticiliğinde olması. Mehmet Ali'nin eşi Gülsen'i Bilsak'tan tanıyoruz. Kısa süre öncesine kadar "Bilsak Bar-Restaurant"ı yönetiyordu Gülsen Açılmış. Kusursuz servisin "müsebbibi" odur, bardan sofraya, içkiden yemeğe her adımda hünerini hissettirir.

İstanbul'un ortasında bir "vaha"; yeşil, bol oksijenli, dumansız ve nefis müzikli bir "Caz Bar". Ömer Hayyam'ın iki dizesini anımsatıyor gecenin bir vaktinde:

"Yepyeni bir saltanat olacağına,

Yıllanmış şarap olsun, bir yudumcuk."

(NOT: Mehmet Ali, Korukent topraklarında bir yer daha oluştur; geleneksel Türk müziği ve Türk yemekleri sunsun, adı da -Caz Bar'dan çağrışımla- Hicaz Bar olsun!)

MEYHANE ÜZRE RÛZNAME

"Rakı içen ne olur?

İnsanın çehresini güzel ve dilber gösteren ve yiyip içmekte olduğu nesneleri kolayca hazmettiren dişlerin çürüyüp vaktinden evvel dökülmesine sebeb-i mutlak olur!"

Meliha Yetkin'in 100 yıl önceki Osmanlı basınından yaptığı bu alıntıyı (Tarih ve Toplum, Ocak 1989) bizim Todori'ye gösterdim, gülmekten yerlere düştü. "Yahu," diyebildi şıpır şıpır akan kahkaha gözyaşları arasında, "handiyse 60 yıldır küp yüküyle içerim, yaşamımda tek kez dişçi görmüş değilim!"

Meyhane.

Hep deniz kıyısında yeşeren bir tomurcuk olmuştur, ama sıcak denizlerin ağzında, kaynayan kanın serinletildiği (ya da durgun kanların çağlayana çevrildiği) "keyif merkezi" olarak bilinir. Bir de "muhabbet" vardır ki, zamanın akışından etkilenmeyen tek "ölümsüz" odur.

Nasıl yani?

Açıkçası, şöyle:

"Bir denizci yaşamının türküsünü söylüyordu. Açık denizleri, gürültülü limanları, cigara dumanlarıyla ve tambura, cura ve tabakların ince dıngırtısıyla, rakı kadehleriyle dolu koltuk meyhanelerini gördüm."

Halikarnas balıkçısı söylüyor. "Aganta Burina Burinata'yı okuyan bilir. Hep açık denizler, tekneler, bilinmeyen ülkeler, serüvenler, geriye dönüş olmasın diye yakılan palamarların mekânıdır meyhane.

Edebiyatta meyhane böyle olmuştur; meyhanede edebiyatsa Pinokyo'nun burnunu gölgede bıraktıracak palavralar, küçük hesaplar ve büyük dümenler olarak özetlenebilir; meyhanede "münhasıran muhabbet" vardır ki, tadını bilen kaç usta kaldı dersiniz! Serseriyle "avare"nin, başıboşla "bohem"in arasındaki sınırlar keskinleşmez miydi meyhane aynasında? Efendi kardeşlerimiz, bir demlerde öyle meyhaneler mevcutmuş ki çubuktarlar çubuk yakar, sakiler mey sunar, meyhane ustası akşamcıların masasına "Derdinize yanın!" seslenişiyle mum dikermiş. Evliya Çelebi'nindir söz şimdi, yazar ki "İstanbul'un dört çevresinde meyhaneler çoktur ama çokluk üzre Samatya kapısında, Kumkapı'da, Yeni Balıkpazarı'nda, Unkapanı'nda, Cibali kapısında, Fener kapısında, Balat kapısında, Hasköy'de bulunur. Hele Galata demek meyhane demektir. Oradan da Karadeniz Boğazı'na varınca her iskelede meyhane bulunur ama Ortaköy, Kuruçeşme, Arnavutköy, Yeniköy, Tarabya, Büyükdere ve Anadolu tarafında Kuzguncuk, Çengelköy, Üsküdar ve Kadıköy'de tabaka tabaka meyhaneler vardır..." Olabilir, bugün de (Ahmet Rasim ve Reşad Ekrem Koçu'nun ardından) Salâh Birsel, Mehmed Kemal, İlber Ortaylı ve Aydın Emeç (ki Kumkapı meyhanelerinin ilk ve son tarihçisidir) belge bırakmışlardır yarına, "dünü günümüze taşıyıp yarın içinde varolan" İstanbul'un tadına mühür vurmuşlardır. Türk tiyatrosunun tarihçisi Refik Ahmet Sevengil "İstanbul Nasıl Eğleniyordu" başlıklı kitabında şöyle dokunur meyhane dünyasına: "Bu meyhanelerin İstanbul'da göze batacak bir biçimde çoğaldığı görüldü. Balıkpazarı'nda, Zindankapısı'nda Asmaaltı'nda, Ketenciler'de, Mahmutpaşa'da, Tavukpazarı'nda, İskenderboğazı'nda, Gedikpaşa'da, Yenikapı'da, Kumkapı'da, Samatya'da, Langa'da, Yedikule'de, Unkapanı'nda, Keresteciler'de, Cibali'de, Hasköy'de, Haliç Feneri'nde, Balat'ta, Topkapı'da, Karagümrük'te, Galata'da Beyoğlu'nda, Kadiköy'de meyhane bölgeleri bilinirdi. Bu meyhaneler başlıbaşına birer alemdi. Çoğu eski zaman işi tuğla kemerli yapılardı." Kısası, şu yazıyı okuduğunuz an Beyoğlu denen "tuhaf" yerde bulunan "sefil süfela" birahanelerle bir demlerde yine Beyoğlu (ama gerçek Beyoğlu) çevresindeki "gedikli" ve "koltuk" meyhaneleri kıyas kabul etmez, tarih yedi koldan birden böyle söyler!

Mehmed "Çaylak" Tevfik, "Meyhane Yahut İstanbul Akşamcıları" başlıklı çalışmasında (19. yüzyıl) İstanbul'un eski ve gedikli meyhanelerini şöyle sayar:

Balıkpazarı: Kafesli, Hançerli, Yahudi

Zindankapısı: Salebci

Asmaaltı: Çavuşbaşı

Ketenciler: Sabuncu

Mahmutpaşa: Çorapçı hanı, Kürkçü hanı, Validehanı, Mercan'da Ali Paşa hanı

Tavukpazarı: Meşhur ve halen mamur Saraç hanı, Bakla hanı, Yağlıkçı hanı, Vezir hanı

İskenderboğazı: Taşhan

Gedikpaşa: : Küçük Müsellim, Büyük Müsellim

Kumkapı: Düzoğlu, Yeni Meyhane, Karabıçak, Küçük Samsun

Yenikapı: Kafesli

Langa: Tandırlı, Mermerli, İkikapılı

Kolluk karşısı: Sarayodaları, Uzunodalar

Samatya: Büyük Kuleli, Küçük Kuleli, Altın oluk, Gümüş Halkalı, Kel Serkis, Zafiri, Ormanos, Kelepçe, Hacı Manol, Süngerli, Servili

Yedikule: Mağaza

Altınmermer: Sünbüllü

Karagümrük: Takkeci

Topkapı: Karagöz, Yeni Meyhane, Hacı Mardiros, Kaledibi, Sarafin

Tekfursarayı : Karagöz, Ekserci Mişon, Kürkçü, Orak, Çubukçu Nesim

Balat: Karanlık, Koca Kalfa, köroğlu, Bahçeli, Yarım Balat, Karanfil, Yasef, Ekserci Nesim, Balta Yasef

Lonca: : Ayvalı, Yavaşko

Balat harici: Dülgeroğlu, Tümbet, Hacı Mişon, Hacı Avram, Gümüş Endaze, Bayraktar, Çingene Müslim

Fener: Sakiyas, Gümüş Halkalı, Kamburoğlu, Tanaşaki, Kiremit Mahallesi, Sakızlı, Kafesli

Cibali: Haleplioğlu, Laşko, Kasavet, Anastas, Yahudi Ayodas

Unkapanı: Yenidünya, Baklacıoğlu

Keresteciler: Kandilli

Kastamonu'lu Lâtif "Tarifname-i İstanbul" başlıklı çalışmasında meyhanelerin (şimdi sayıyla kendine gel, muhterem!) Tahtakale'de toplandığını (muhabbetten ticarete, nereden nereye gelmiş şu "mail-i inhidam" Tahtakale), Galata'nınsa "serapa meyhane" olduğunu yazar. Vakit 16. yüzyıldır, dört yüzyıl içinde Tahtakale ticarethaneye, Galata birahaneye çevrilmiştir. Çevrilmeyen (belki de "iş merkezi"nden uzak olduğu için en azından özünü koruyabilen) bir Kumkapi var bugün, Porta Kontoscalion nam Bizans limanı. Arnavutköy kaldırımı kesmetaş yolları, meydan çeşmeleri, kayıkları, balıkçıları, manavları ve meyhaneleriyle İstanbul'un "gri" rengine mavi ışıltılar katar. Değişen çok şey yoktur burada, Yorgo'nun çevresindeki asmalara tüneyen kuşların cıvıltısı ve "ehl-i damak"ın yalnızca Minas'ta yediği kırlangıç buğulama yazıyla anlatılamaz! Efsanevi Kör Agop (yeri kaldı yadigâr, Agop'un oğlu Hayko İnciyan 1868 yapımı binada peder beyi aratmamak için elinden geleni ardına koymuyor, en büyük desteği "şef" Jordan Tomaoğlu; bir de o sokağın adının neden Ördekli Bakkal olduğunu bulabilsem), Akvaryum, Balıkhane, Beyaz Balina, Canh Balık, Cemal, Çamur Şevket, Çapari, Çınaraltı, Dedem, Fırat, Gafur, Hoş Seda, Kale Derya, Kardeşler, Karınca, Kartallar, Kırık Çatal, Kırlangıç, Köşem, Kemal, Liman, Sandal, Turgut, Üçler, Yelken, Tosun müthiş bir "meyhane ağıyla" girmiştir balıkağlarınm arasma. Behçet Necatigil'in bir fotoğrafı vardır Kırık Çatal'da çekilmiş, Kâmuran Şipal ve Ali Tanyeri'nin arasında, sol elinde ince ağızlıklı sigarası, dudaklarında o alışılmış yariburuk gülücüğü ve gözlerinden hiç eksik etmediği çok boyutlu hüznüyle... Eski Kumkapı meyhanelerinin bir bölümü duruyor, kimiyse Dionysos tarihinin büyük kitabında anı olarak kaldı ama yenileri "pıtrak gibi" yeşermekte; Ada, Bohem, Balıkçıoğlu, Deniz, Devrez, Damak, Evren, Fener, Gölçek, Huzur, İskele, Meydan, Merkez, Sahil, Talip, Yengeç yüz yıllık "anason geleneği"nin yeni durakları sayılabilir. Üniversite yılları, Kumkapı'da bir meyhaneye gidiyoruz, o demlerde meydan çeşmesi daha bir görkemli sanki, daracık ara yollar ağaçlık ve ağaç gövdelerinde "kedi gözleri", far vurdukça ışıldiyor. Şimdi bu kedi gözü ilginçtir, yeniler

bilmez: Ağaçlara yeşil ve kırmızı renkli, fosforlu mika parçaları mıhlanırdı. Gecenin köründe ışığı aldı mı gerçekten kedi gözü gibi parlar, Kumkapı'yı içine alan Muhsine Hatun Mahallesi'nde turlayan sürücü görür de 1967 model "kız gibi" Desoto'suyla (Packard 1949, Bentley 1950, Austin 1964 de olabilir) ağaca çıkmaktan kurtulur! O akşam küp yüküyle şarap içip adam başı 20 liradan az saymıştık, damacana gibi Hethier şişesi, kulpundan kavrayıp kaldırmaya bilek ve yürek ister! Adı yoktu bu "iskele bozması", pencereleri büzgülü tül perdeli, "pöti karo" masa örtüleri kıtır kıtır kolalı meyhanenin ama Topal Martı derdik; martının teki dadanmış, seke seke masaların arasında dolanıyor, biz de bu açık deniz kuşunu (gemiciler uğurlu sayar ya) "mütenevi mezeler"le besliyoruz. Meze dediğin de nal gibi İskenderun karidesi, parmak kalınlığında (ya da meşrebe göre iğne inceliğinde) çiroz dilimleri, değme kaymağı aratmayan haydari ve tarama, bir de beyaz peynir ki okkayla götürürsün, bana mısın demez. Tekmil ikram 20 TL'nın içinde! Olacak o kadar, gazeteler o aralar bas bas bağırıyor, Amerikan doları 9 liraya fırladı fırlayacak. Bugün "tek" rakı 2.000-6.000 lira arasında değişiyor, bir "büyük"ten 10 "tek" çıktığını düşünürsek şişesi 20.000-60.000 gibi uzay rakamlarına dayanıyor; tath iş, içen için değil, satan için tabii!

Şimdi de Beyoğlu coğrafyasına uzanalım: Laternalı Lefter'i kaç kişi hatırlar? Bırakın hatırlamayı, yerini bugün kimler bilir? Lefter'in şaşmaz bir taktiği vardı, vakit ilerleyip de kendini Halikarnas kapılarında İskender gibi hissetmeye başladığın an yanına yaklaşır ve yumuşak bir sesle sorar: "Afiyet olsun, nasıl gidiyor? Bizim kamburun laternasını duyuyor musun?" Şaşırıp da "Duymaz mıyım bre Lefter, pek de içli çalıyor bu akşam," diyecek olursan kırk yılın Lefter'i "istiap haddi"nin aşıldığını anlar, saniyesinde hesap söyler. Nasıl söylemesin ki, laternanın boyası uçmuş, kolu kopmuş, delikli merdanesi kırılmış, "kasa"sına resmedilmiş "Denizkızı Eftalya" sureti solmuş, laternacı kambur rahmete kavuşalı yıllar olmuştur! "Bu gece bahçemizde Paris'ten yeni avdet eden muganniye Deniz Kızı Eftalya Hanım'la muhterem zevci Kemani Sadi Bey icra-ı âhenk eylemektedir" seslenişiyle demlenen İstanbul kuşağı çoktan "ay.anın öte yüzünde" kalmadı mı? Lefter de çok sonra kepenkleri indirip Yunanistan'a gitti, yaşıyorsa kulakları çınlasın, öte âleme göçtüyse de mekânı bağ olsun. Lambo vardı, bugün kunduracılar kiralamış diyorlar, gidip görmek bile istemiyorum. Cumhuriyet meyhanesi duruyor Balıkpazarı'ndaki yerinde ama atmosfer aynı atmosfer değil, "hancı" müdavimlerin yerini "yolcu" müşteriler almış! Tatavla'nın son "kulağı kesik"lerinden, yarımyüzyıllık meyhaneci, "nostaljik" şarkıların tartışılmaz yorumcusu koca Todori'ye kulak verelim şimdi:

"1940'lar olmalı, Beyoğlu ve Tepebaşı'nın meyhaneleri nezih birer âlem. Buraya gelen şık hanımlar şapkalarını devrin en ünlü üç şapkacısına ısmarlıyor: Madam Katia, Madam Marguerite, Madam Bella. Beyler Tiring, Kalivrusi ve Lazzaro Franco'dan giyiniyor, sanırsın ki meyhaneye değil de Pera Palas'ta vals gecesine gidiyorlar! Kapıda o çağların gözde otomobili Olsmobile, bir de ilan vermiş gazetelere: 'Kokusuz, gürültüsüz, kuvvetli taşıt, marşa her bastığınızda start garantili!' Tepebaşı'nda Lala Lokanta Birahanesi'nin önü Oldsmobile'den geçilmiyor. Ama meyhane de meyhaneydi o zaman, geçmiş gün, tam hatırlamıyorum ama kimilerinde Montgomery Ward Şirketi'nin yaptığı Occidental ve Augusta marka duvar saatları bile bulunurdu, paha biçilmez antika bugün."

Lahmacunsuz, kokoreçsiz, işkembesiz, yanık yağ ve çürük sebze kokmayan, kapı eşikleri çöp salgınına uğramamış, mis gibi anason ve nane tüten bir Galata Balikpazarı anlatır Todori. İstanbul'un (hatta Boğaziçi'nin) dört bir yanından balığın en tazesini almak üzere insanların akın ettiği, akça pakça kızların nişanlılarının kolunda salına salına gezindiği, meyhane muhabbetlerinin sevgi ve saygı sarmalında geliştiği bir Balikpazarı. O zamanlar doğanlar bugün neredeyse 50 yaşmda, iyice hatırlamak için en azından 70'lik olmak gerek!

Çiçek Pasajı'ysa sormaya bile değmez, eski halini ara da bul, gümbür gümbür çöktükten sonra aslıyla en ufak ilgisi olmayan bir "restorasyon"a gidilmiş. Şimdi benim bildiğim "restorasyon" sözcüğü "orijinaline uygun olarak yeniden inşa etmek" anlamma gelir, bugünkü Çiçek Pasajı'ysa metro istasyonu gibi! Dümdüz bir koridor, iki yanda sıra sıra "restaurant"lar, sıra sıra masalar, sıra sıra tahta koltuklar, koltuklarda oturan sıra sıra insanlar. Hristaki Efendi'nin "Cité de Péra"smdan 1990'ların "içkili kantin"ine, nereden nereye Çiçek Pasajı!

Çiçek Pasajı'ndaki meyhanelerin bir bölümü (tebdile uğramış olsa bile) duruyor ama leylekboynu ve bülbülağzı rakı kadehleriyle "balon" bira bardaklarını ara ki bulasın. Çiçek mi? 1940'lardan bu yana 50 yıl geçti efendi, Çiçek Pasajı'nda çiçek ne arar, mekânı kokoreç kokusuna çoktan terketmiş! Entelektüel Cavit'in "Hoşgeldiniz Ekselans!" karşılaması kaldı yalnızca geçmişten bugüne.

Galata'nın arka yakasındaki Panayot'a bir kez gitmişliğim vardır, çok değil, bir yaz önce. Kıvıl kıvıl sıcakta çok yavaş sindirdik rakıyı, Hamalbaşı tayfası pekâlâ Singapur'lu da olabilir ve bu koltuk meyhanesi (ki Beyoğlu'nun belki de son koltuk meyhanesidir) işçisi, kâhyası, seyyar satıcısı, tombalacısı ve "gedikli"leriyle bir Kazancakis, Jack London ya da Cevat Şakir romanından çıkmış olabilir ama hiçbir romantik yanı yoktur. Öyle ya, Panayot çetin yerdir, kişileri de ak kağıt üstünde kara yazı değildir; belki (Cezmi Ersöz'ün dediği gibi) Jack London'ın "Uçurum Halkı"nı çağrıştırabilirler. Bir de Panait Istrati'nin "Akdeniz"ini düşündüm Panayot'ta içerken, sıcak denizlerin yorgun emekçilerini, ama Beyoğlu tatsızdı o akşam ve tüm "entelektüalizm" ve "nostalji" siliniverdi gözlerimden. Boşver yahu Beyoğlu'nu, Balat ve Agora var, hani adına şarkılar söylenen şu ünlü meyhane! Reşad Ekrem Koçu 1948'de Balat'ta 20 meyhane ve 5 şarapçı bulunduğunu yazar. Günümüze hiçbirinden tek kiremit kalmamıştır, Agora dışında. İşin ilginç yanı, Koçu Agora'dan söz etmiyor, yalnızca Anania'nın içkili lokantasından (koydunsa bul) övgüyle bahsediyor. Agora da keyif yazgımızın bir çizgisidir, yaşam grafiğimizdeki yeri eski sayılır ama bugün? Neyse, değişen çok şey yok, Agora aynı Agora, Hristo tam bir "nostal-entel", savaş yıllarını anlatıyor. Ne sandınız ya, 1890'da kurulmuş bir meyhane bu ve neleri şamamış ki, iki dünya savaşı, Türkiye'deki siyasal çalkantilar ve değişimler; bugün sıcak şarap ve hamsi buğulama sunuyor meraklısına. Meraklısına diyorum çünkü müdavim sözcüğü söz konusu değil, hanginiz gider Balat'a uzanırsınız, Beyoğlu ve Taksim çeperi varken?

Kumkapı başka bir dünyadır, Beyoğlu zaten bir "Sodom ve Gomorrah", Samatya'daki Yeşil Çardak ve Kuledibi'ndeki mahzen artık birer düş, duvar diplerinde şarap fıçıları, raf gibi duvarlara iliştirilmiş masalar artık masal, nereden nereye eski İstanbul meyhaneleri? Asmalımescit'teki Refik ve Yakup hâlâ tarihtir, ihtiyar "şef" Yorgi bugün Refik'te ağır ağır dolanır mı bilmem ama Yakup dörtnal yürür, İstanbul aydınları dört koldan "son meyhane"den dem almadan gündoğumuna adım atmazlar! Hele Cumhuriyet gazetesi erbabı, Yakup durağını kilometre taşı sayarlar ki "bilâ kayd-ü şart" haklıdırlar. Son meyhaneden söz ederken ilk meyhanenin de hakkını yememek gerek. Sözümüz İmroz'dandır, bir an için Beyoğlu'na dönüp 1982 yılında Krepen Pasajı'ndan Nevizade Sokak'a taşınan İmroz'a dokunalım. Önemli olan tam 1941'de kurulmuş olması; yani savaş yıllarının, karatma geçelerinin, Beyoğlu'nun "Beydolu" olduğu demlerin yadigârı İmroz. Biz o yıllara yetişemedik ama 1970 yıllarında rakı arti mezeye en çok kırk lira saydığımızı gün gibi

anımsarım! Çoktandır uğramadım, kurucuları Tanaş ve Spiro ustalar yok artık ama anlatılana göre şimdiki patronu Yorgo Okumuş ikisini de aratmıyor...

Parantez olsun, Cevap Çapan'ın bir şiiri aklıma geldi:

"Fena halde Londra'ya benzeyen

Kalabalık bir kentmiş
Cehennem

Oysa küçük bir Venedik'ti
Krepen Pasajı

Tedavülden kaldırılmadan önce

Hileyle ve cebren."

Biraz da Tarlabaşı: Hasır, Beyoğlu'nda Alliance marka Fransız bisikletinin 40 liraya satıldığı, dilleri üç kuruşluk horoz şekeriyle renklenmiş çocukların ara yollarda çember çevirip "misket çatlattığı" yıllarda kurulmuş. Yani 1940 sonlarında. Niko Taş son "barba" sayılır, Kalyoncukolluk Caddesi'ndeki Hasır'ı "keyif tarihi'ne yazdıran onun ustalığı. Bir de Hasır 2 var ki (şu 2'li adlardan hoşlanmam, batan gemiye kardeş getirmek gibi bir şey) mekânı Nevizade Sokak'tır ve Hakkı Taş baba mesleğinin hakkını eksiksiz vermektedir. Tarlabaşı'na dalmadan önce bir kavis çizip Tatavla'ya uzanalim; Despina'nın Yeri Kurtuluş'u hâlâ şenlendirmektedir, Rum tavernasıyla Osmanlı meyhanesi atmosferi "sentez"leşmiştir bu keyifli yerde. Despina Kanh'nın "lokal"i (yalnız eski Tatavla'nın değil) İstanbul'un son "meyhane-taverna"larından biri.

Tarlabaşı'na dönmek gerek çünkü Tarlabaşı yalnız Hasır ve meyhane değildir. Avusturya-Macaristan İmparatorluğu'nun hatırlı sigorta şirketlerinden Allianz 19. yüzyılın sonlarında bu yöredeki kimi binaları "koruma"ya almış; yani o çağlarda bile "tarihi" değerinin farkındaymış insanlar Tarlabaşı'nın. Rossia ve Union şirketleri de 1870 yangınından sonra buradaki birçok binanın sigortasını yapmış. İşlemeli motifleriyle her binanın paha biçilmez bir "tablo" olduğu Tarlabaşı (buldozer kültürünün sayesinde) bugün tarih olmaktan çıktı,

"bulvar"laştı. Çelik Gülersoy sayısız kez yazdı; amaç Boğaziçi'nden ve Şişli'den gelen trafiği Galata ve Haliç'e kolayca aktarmaksa, daha geniş bir alan olan Dolapdere'yle gerçekleştirilemez miydi bu? Tarihi binaları az, boşlukları bol olan Dolapdere daha "uygar" bir çözüm değil miydi? "Tarlabaşı'nın envanteri yeniden yapılmah, bölge elden geldiğince korunmalı" diye seslenen İlber Ortaylı'yı kim dinledi? İşlevsellik uğruna estetiği yok etmenin sonu İstanbul'u "Singapur'laştırmak" değil midir? Balıkpazarı'nı Tarlabaşı'na bağlayan dar ve kalabalık "taşörme" yollardan iner, "art nouveau" tarzı yapıların süslediği Kalyoncukolluk"a gelir, Niko'nun elinden bir duble rakı içerken bunları düşünürsünüz!

"Padişahın fermanı ile tellâllar yedi gün yedi gece donanma olacağını ilan edince, yirmi otuz günden beri nakışlı kumaşlarla ve altın tellerle süslenmiş olan kapılar, dükkânlar, meydanlar ve evler bir kat daha süslendi." Olmuyor işte, şıp diye kopulmuyor Beyoğlu'ndan; Haşmet'in Vilâdetname'si bile (coşkusu ve cümbüşüyle) hiç ilgisi olmadığı halde Beyoğlu'nu düşletiyor insana. Yalan yok, Beyoğlu da eksiksiz "şehrâyin"lere tanık olmamış mıdır yüzyıllar boyunca? Tornistan edip Yakup'la Refik'in barındığı Asmalımescit'e uzanalım yine: Tepebaşı Tramvay Caddesi'ni bilir misiniz? Bilirsiniz, bilirsiniz de Meşrutiyet Caddesi olarak bilirsiniz; 19. yüzyılın sonlarında Pera Palas otelinin yapayalnız yükseldiği, o zamanlar üzerinde yelkenlilerin oynaştığı mavi bir su olan Haliç'e bakan Meşrutiyet Caddesi. Asmalımescit Mahallesi'nde bir demlerde Curnal ve Frederik sokakları vermiş, ara ki bulasın, bugün adları ne olmuştur kimbilir! Açıyı daraltıp Asmalımescit Sokağı'na geldiğimizde, iki taşıt eninde, Arnavut kaldırımı bir yol görürüz. Meşrutiyet Caddesi'ni İstiklâl Caddesi'ne bağlayan bu dar yol Yakup'la Refik'in mekânıdır. Reşad Ekrem Koçu'nun yazdıklarına göre 1940'larda doktor muayenehaneleriyle doluymuş Asmalımescit, bugün aynı işlevi Yakup ve Refik görüyor; eskilerin deyişiyle, Yakup'ta ya da Refik'te yükünü alan tekmil dertlerinden sıyrılır, hatta Hezarfen kesilip (kanatsız da olsa) uçmaya kalkar! Çözüm Lozan Çayevi'nde (hâlâ duruyorsa) bir acı kahvedir kuşkusuz!

Ağaçlar kadar yaşlı insanların Boğaz'ı gözlediği çayevleri arasına serpiştirilmiş tek tük meyhane (denemez belki, "restaurant" daha yakın) aranıyorsa, mekân Ortaköy'dür bugün. Sahaflarına, "incik boncuk"çularına, açıkhava resim sergilerine, kültür merkezine ve basındaki yoğun sesine bakılırsa, bir yakının deyimiyle "Entelköy"!

"Restaurant" diyorum, çünkü içki kültürü söz konusu olduğunda Ortaköy "tarihsiz" sayılır, Galata ya da Kumkapı gibi kendi geleneğini oluşturmamıştır henüz. Bu yüzden de "müdavim" sözcüğünü kullanmak yanlış olur. Ortaköy tutkunları vardır, arada bir "Ortaköy yapanlar" ya da "takılanlar" bulunur, o kadar. Belki de hiç geçmeyecek Ortaköy meylianeler tarihine çünkü kitlesi fazlasıyla heterojen, her yaş, kesim, renk insan burada, hele yaz akşamları bırakın adım atmayı, soluk alınacak bir metrekare yer bulunmaz. Şelir "sayfiye"si ya da "Boğaz'ın Bodrum'u" diye tanımlamak hiç de yanlış olmaz. Sevimli bir yer mi Ortaköy? Kalabalığı, üstüsteliği sevenler için evet, selâmsız sabahsız küçük bir tahta masaya çöreklenip "hızlı meze servisi" arasında iki tek atmayı umursamayanlar için de. Arnavutköy her daim tercihimdir, hele Kaptan'ın Meyhanesi (nedense o da "restaurant" diyor, maksat turizm olsun). Meyhane tanımına girer mi, emin değilim ama bir de Neşe var, Arnavutköy sırtlarında. Kutsal çeşmeyi barındıran bir Bizans ayazmasına dayamış sırtını, imparatoriçe Theodora saraydan sıkıldığında buralara "teneffüse" gelirmiş! Ilık bir yaz akşamı bin yıllık ağaçlar altında oturup Hristina Kalfaoğlu'nun hazırladığı pastirmalı börekten tatmak ve bir duble "buzlu" içmek bayağı dinlendiriyor insanı. Çevre yemyeşil, şehrin kiri ve gürültüsü çok yukarılarda ya da çok aşağılarda kalmış, oksijenin egemenliği hissedilir kertede. Kaç zaman oldu uğramadım, Madam Hristina'yla ortağı Kemal Yorulmaz'ın kulakları çınlasın! Sözü geri sarıp Ortaköy'e dönerken yolun sağında (Kuruçeşme'ye yakın) bir Bizans mahzeni görürüz. Taklit falan değil, deve yüküyle altın karşılığı yaptırılmış "kitsch" bir örnek hiç değil, 600 yıllık bir Bizans mahzeni. Bugün ne haldedir içerisi bilmem ama birkaç yıl öncesine kadar orası Merih Şarap Mahzeni'ydi, genç "restaurateur" Metin Ortalan kendi ürettiği şarapları yirmi tür peynirle konuklarına sunardı. Sonra ne mi oldu? Kapandı, tarihe yazıldı. Hep meyhaneler kapanacak değil ya, mahzenler de kapanır!

Şimdi bu Ortaköy'ün orta yerinde Çınar lokantası verdır ki, ayrı bir parantezi "hak" etmiştir: Mustafa Kendir bu yeri 1981'de açmış, yani Ortaköy'ün ilk meyhanesi. Kalem, perde ve sahne erbabı o demlerden beri burada "edebiyle" içer olmuş. Meraklısına deniz mahsulleri salatası ve paçanka böreği (pastırmalı, peynirli, domatesli, maydanozlu) sunuluyor Çınar'da, hem de "Tarabya fiyatı"na falan değil. İşte öyle bir yaz günü (Pazar'dı, sahaflara kitap bakmaya gelmiştim, "vakt-i kerahat"ı Çınar'da açmak şart olmuştu) kenar bir masada tek başıma demlenirken bir genç yaklaştı; "Eski İstanbul'un Yaşayan Tadı" adlı kitabımı okumuş, Pera Palas, Park Otel diye

laflarken bombayı patlatıverdi: "Neydi o Laternali Lefter, Lambo, Cumhuriyet meyhaneleri? Muhabbet oymuş meğer, buraların hiç tadı yok!" Baktım, olsa olsa üniversite öğrencisi, yaşı imkânı yok tutmaz. Dayanamadım: "Sen nereden bilirsin yahu oraları? Lefter kapandığında mahallede çember çeviriyordun!" Çocuk hiç tınmadı: "Olsun, okuduk ve anlattılar, yetmez mi yani!"

Ortaköy bana anasonu değil; tuzu ve yosunu koklatır. Coşku ve düş mekanizmaları (ki sağlam meyhane ortamlarında "full" çalışır) bu limanda durulur, bir rahatlama, gevşeme alır yerini!.

Ama Galata'da içilen her yudum "derin ve hazin"dir ve Galata meyhanelerinin şiiri münhasıran Zil İzzet'indir:

"Galata şehridir bu

Fıçı binlik peymâne

Kapu tezgâh arama

Her tarafı meyhâne"

Halk şairi Üsküdarh İzzet Hoca, Reşad Ekrem Koçu'ya şöyle anlatmış Zil İzzet'i: "Tulumbacılık yoluna saptıktan sonra ayyaşlığa vurarak altın adını bakır yapanlardan biri de gençliğinde bülbül misali güzel bir sese sahip olan Zil İzzet'tir. Tulumbacı kahvehanelerinde birinci sınıf mani, semaî, destan ve divan okuyucularındandı. Kısa bir zaman da tulumbacılıkta omuzdaşlığı vardır. Fakat hangi sandığın uşağı olduğunu tespit edemedim." Zil İzzet çığırtma denilen bir tür kavalı da üflemekte şöhretliymiş, hatta Çığırtmacı İzzet diye de anılırmış. Zil İzzet'ten yaklaşık 200 yıl önce yaşayan Kaşif'in dizelelerini de yabana atmamak gerek:

"Kim ki İstanbul içre tövbe edip

Derse bir daha içmem asla

İtimat eylemeyin sözüne onun

Galata ihtimali var zira."

Reşad Ekrem Koçu'nun "Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri" başlıklı notları var elimde. Üst başlikta ince puntoyla "İstanbul Ansiklopedisi Bürosu Notları: 1" yazıyor; ansiklopedi "M" harfine ulaşmadığından (üstadın ömrü vefa etmemişti) o eşsiz ve renkli fasiküller arasında yer almıyor meyhane maddesi. Bu notların değerlendirilip kitaplaştırılmaması için hiçbir neden yok. Bizim "rûzname"ye kısa bir bölümünü alıyorum:

"Meyhanelerin temizliğine çok dikkat edilirdi. Bardaklar ve kadehler temiz bezlerle kurulanıp parlatılırdı. Yerler dikkatle süpürülür, sofralar gıcır gıcır silinirdi. Sofralarda akşamcılara hizmet eden uşaklar ve çubuktar çocuklar tertemiz giyinirlerdi. İstanbul akşamcılarına sâkilik, nezafet, nezaket ve zarafetle el ve yüz düzgünlüğü ve güzelliği isteyen ince bir sanattı. Her kişinin kârı değildi, bilhassa Sakızlı Rum çocukları meyhane uşaklığında büyük bir kabiliyet gösterirlerdi. (...) Sofralara toprak şamdanlar konulur, mumları dikilip hazırlanırdı. Etrafına da meze tabakları dizilirdi; her sofraya büyük bir de tuz kutusu konulurdu. (...) Akşamcılar meyhaneye eli dolu gelirdi, mevsime ve zevkine göre birkaç elma, portakal, bir okka kadar kiraz, üzüm, balık yumurtası, havyar, âlâsından pastırma getirirdi. (...) Ortalık iyice kararınca usta eline bir küçük şamdan (fiske şamdanı) alır, masaları dolaşarak onun alevi ile sofra şamdanlarını tutuşturur ve her sofranın mumunu yakınca da o sofranın akşamcılarına 'Ağalar! Sefa geldiniz!' diye selam verip geçerdi. Her meyhanenin bir büyük orta kandili vardı; en sonunda da o yakılırdı. Akşamcılar arasında, orta kandilin yanması meyhane sohbetinin gelişmesine bir başlangıç sayılırdı..."

Bu tür göreneklerin, en çok Galata meyhanelerinde gözetildiği rivayet olunur. Reşad Ekrem Koçu'nun "Tarihimizde Garip Vakalar" başlıklı kitabının "Eski Meyhaneler" bölümünde de ilginç gözlemler ve saptamalar bulunmaktadır:

"Tezgâhın arkasına düşen duvarda oymalı raflar bulunurdu; bu raflara rakı ve şarap binlikleri dizilirdi. Kenarındaki çivilere de camdan yapılmış rakı ve şarap ibrikleri asılırdı. Müşterilere içki bu ibriklerle sunulurdu. Daha eskiden de ibrik yerine kabak kullanılırdı. Meyhanenin etrafına da tahta sofralar, alçak ayaklı masalar ve kısa

bacaklı hasır iskemleler dizilirdi. Her sofranın üzerinde kütükten oyma bir tuzluk bulunurdu. Bazısının da üst katı ve bu kat üstünde mükemmel döşenmiş odaları vardı. Meyhanenin bir duvarı boyunca gayet büyük ve içlerinde cins cins şarap ve rakı bulunan fıçılar ve küpler dizilirdi. Öyle ki, bu fıçıların kocaman tahta lülelerine merdivenle çıkılır ve kol gibi fışkıran içkiye çanak, bardak falan değil de kocaman kovalar, çamçaklar tutulurdu. Fıçı yerine küp kullanan meyhaneler de umumiyetle 'küplü' diye anılırdı; bunların en meşhurlarından biri de Galata'daydı..."

Yaşlı ve öfkeli (ve içine kapanık) bir sınır kasabasıdır Galata bugün, Beyoğlu derebeyliğine açılır. Haliç'in ağzından Boğaziçi'ne uzanan, sık binalı, dar sokaklı, işlek ve canli bir Ceneviz limanı Galata, kendini çepeçevre kalın surlarla korumaya alarak o çağlarda Hristos Kulesi denilen Galata Kulesi'ne yerleştirdiği tek topla Bizans İmparatorluğu'na bile gözdağı vermekten geri durmayan. Galata: Tarihçi Strabon'a göre bir incir ormanının altındaki liman; yine tarihçi Dionysos Byzantius'a göre Heros, Diana Phosphora ve Venus Placida tapınaklarının bulunduğu mekân. Birçok kaynağa göre çok isimli bir şehir: Sykai, Sykodis, Sykaena, Galos, Galaktos, Galatia, Galataou, Galata... 15. yüzyıl ortalarında (İstanbul'un fethinden kısa süre sonra) Fatih'e teslim oluverecektir Galata Dükalığı. O zamanlarda Beyoğlu bomboş bir plato; tarlalar, bağlar, balıçeler, fundalıklar ve korular göz alabildiğince uzanıyor. Galata'ysa (yeryüzünün gelmiş geçmiş, yaşayan ve gelecek bütün limanları gibi) silme meyhane! Konuyla ilgisi yok ama şu Galata'da en çok neye acırım, bilir misiniz? Taş merdivenlere! Akdeniz kentlerinin "karakteristik" merdivenleri vardır, yani sokaklar basamak basamak yükselir denizden içlere doğru. En güzel örnekleri İtalya'nın kıyı kentlerinde görülebilir. Bizim Galata da bir zamanlar öyleymiş, Bankalar Caddesi'nden Şişhane'ye giderken bir örneğine rastlamak mümkün. Ama (Prof.Dr. Semavi Eyice de yazdı) en güzel, en çarpıcı örnek olan Yüksekkaldırım Yokuşu hangi akla hizmetse dümdüz edildi, basamak dişleri tek tek kırılarak sıradan bir "eğim" haline getirildi. Ceneviz işi tarihi bir merdiven "maksat düzlük olsun" diye yok edilebiliyor! 19. yüzyılda Ludovico Sauli'nin yazdığı "Della Colonia dei Genovesi in Galata" ve Promis'in "Statuti della Colonia Genovese di Pera" kitapları dilimize çevrilse, daha nelerin "dümdüz" edildiği günışığına çıkar kuşkusuz!

Şimdi var mısınız biraz "fantezi"ye?

3 Eylül 1869, yağmur fena halde bastırmış, Tophane'de titreşip duruyor ahali. Kolay mı, tahterevan, koçlu araba, beygirli fayton ve dilijansa bir kardeş geliyor, adı atlı tramvay! O Beyoğlu'nda bir cümbüş yaşanırdı; omuz atanların yedi sülalesine bando mızıka geçen külhanbeyleri, cepkeni delik ayyaşlara iskandil çeken kulağı kesik meyhaneciler, süzme salak "kaşkaval" tiplerle gözü kanlı "karmanyola"cılar, kıratı belirsiz "dinamo"lar hep Beyoğlu-Galata-Tünel (arada Tarlabaşı-Aynalıçeşme-Tepebaşı-Şişhane) coğrafyasında seyrederlerdi. Yukarıda tırnakladığımız sözcüklerin anlamını bilmeyenler gider, Beyoğlu tarihçisi Özdemir Arkan'a sorar! Pera Palas'tan çıkan "cici bey"ler ancak "kalb-i ihtiyat"la adım atabilir Beyoğlu'na; malum ya, Tatavla'lı Arap Yorgi'nin şerbethanesinde namlı kabadayılar "düziko" üstüne "düziko" yuvarlamakta, kalın ibrişim püsküllü siyah fes sol kaş üzerine düşürülmüş, ceket kartal kanat ve iri düğmeli, mor kadife pantolonun paçaları kıvrık, ayakta yumurta topuklar, belde ipekli Trablus kuşağı. Adları mı? Horhor'lu Tevfik, Kantarcı Salim, Burunsuz Ömer, Avratpazar'lı Ahmet, Aksaray'lı Baha, Arpacı Nuri, Telgrafçı Tahsin, İstinye'li Salih, Kalender'li Refet, Boğazkesen'li Abdi, Sardalya Şükrü, Şişman Lütfi, Sandalcı Rasim, Bıçakçı Petri, Tiriz Hasan... Tekmili birkaç telefon rehberi doldurur!

19. yüzyılda "mey dağıtıp keder kovan" Dimo ve Dimitri öyle namlı meyhanelermiş ki İstanbul Ansiklopedisi'ne madde olmuşlar! Dimo Galata'daymış, Karaoğlan İskelesi'nde. Bektaşi Dilâver Baba bu meyhane için 150 kıtalık bir "manzume" yazmış! Dimitri'yse Pangaltı Hamamı'nın karşısında; içki çeşit çeşit, mezeler nefis, Cuma ve Pazar akşamları geceyarısına kadar saz var, meşhur Akripas Efendi'yle daha da meşhur Misak Efendi "okuyor"! Eftim'in Meyhanesi'yse Kadıköy'de, buralara "ayaktakımı" uğramaz, efendiden kişiler kafa denkleriyle demlenir. Çarşı içinde, bir bakkal dükkânının üst katıymış Eftim, bakkaldan meyhane katına merdivenle çıkılırmış. Ahmet Rasim bir akşamüstü burada "hafif hafif düz çaktığını" anlatır. Bir de "baloz"lar varmış Karaköy'le Tophane arasında, bıçak ışıltısıyla aydınlatılmış, karanlık ve tehlikeli. "Baloz" İtalyanca balo sözcüğünden bozma, eğlence için toplanma yeri anlamına. Bu meyhanelerin müdavimleri genelde "haşarat ve erâzil güruhu"; yabancı gemicilerle yosmalar yumak halinde, en gözde "kokona" Kambur Manyo'nun güzelliği akıllara ziyan, anlatılan Kuzey Afrika'nın ya da Uzak Doğu'nun liman pavyonları sanki. Zorba, Alafranga, Şerbethâne en namlıları. Zorba deyince bir kapı açılıverdi: Kazancakis'in aynı adlı romanı da bir "baloz"da başlamıyor muydu? Bunların arasında Alafranga biraz daha "düzeyli"ymiş, Sermed Muhtar Alus şöyle yazıyor: "Galata balozlarının en temizi, en patırtısız gürültüsüzü bu Alafranga balozdu."

Alafranga'nın yeri bir ucu Karaköy'de, öte ucu Tophane'de olan Necatibey Caddesi'nin sağ yakasındaymış, o zamanki adıyla Kasaplar Sokağı'nın köşesinde. Bizans Birahanesi de çok uzaklarda değilmiş, Karaköy Palas'ın tam karşısında. Ne meyhane ne de "baloz" sayılırmış burası, birahane tanımına lâyıkmış. Küçük bira 60 para, büyük 100 para, Mösyö Bomonti'nin birasıyla birlikte Viyana ve Belgrad biraları bulunur, otuz paraya Kuledibi'nin namlı yosmalarıyla kadeh tokuşturulur. Elmas yüzüklü, altin köstekli patronu eski bir Rum kaptandır, kasa başındaki oturuşuyla bir bankerden ayırdedebilene "aşk" olsun!

"Öteki" Balıkpazarı (Beyoğlu değil, Eminönü, yani Balikpazarı ünvanının "sahib-i asli"si) meyhane açısından eski ve ilginçtir; Balıkpazarı Caddesi'nin, Lüleci Sokağı'nın, Balıkçılar Loncası Sokağı'nın, Balıkhane Sokağı'nın "silme meyhane ve şaraphane" olduğu yazılır. Peynirci Akif ve Helvacı Bekir sokakları da öyleymiş. Bizans yaşında olan Balıkpazarı 1950 sonlarında "yok" edildi, balıkçılarla manavlar Mısır Çarşısı'nın yanındaki açık araziye çıktı ama İstanbul'un en köklü gedikli meyhaneleri "şok"u atlatamadı, belki bin yıllık Balıkpazarı'yla birlikte tarihin sularına karıştı. Reşad Ekrem Koçu'ya göre "kalender ve rindmeşrep" kişilerin devam ettiği namlı meyhaneler arasında Karadenizli Temel Efendi, Doktor, Koço, Tünel, Boris, Bodrum önde gelir. Şimdi bu Bodrum meyhanesinin günümüzün "a la mode" tatil beldesiyle hiç mi hiç ilgisi yoktur, kaldı ki adını sonradan Gaskonyalılar olarak değiştirmiş, çok da iyi etmiştir! Koçu'nun renkli bir anısıyla noktalayalım Eminönü Bahkpazarı'nı: "Bodrum-Gaskonyalılar, Balıkpazarı'nda kalmış son meyhane olarak bir ay daha mevcudiyetini muhafaza edebildi. Bu meyhanenin mukadderatını eline almış Toma Çinga, elektriği de kesilince, kepengini bir daha açmamak üzere indireceği gece son vefakâr müşterilerine mum ışığında sofra kurmuştur!"

Baharatçıların "hekimbaşı" edasıyla minik dirhemlerde karabiber, zencefil, tarçın, mastika, çörekotu, karanfil, karasakız, anason tarttığı, binbir derdin herbirine binbir şifa barındıran Mısır Çarşısı bugün sanki bir "süpermarket"; elektronik eşya satıcısıyla dönerci "büfe"lerinin, turistik "souvenir-shop"larıyla "şarküteri"lerin arasında eski baharatçılar yorgun hayaletler gibi dolaşıyor. Süslü kapıları, kunt kemerleri, üstüne halı serili ahşap kerevetleri, fıçı, torba ve kavanoz içindeki amber, safran, ökaliptüs ve zencefiliyle Mısır Çarşısı'nın efsanesini bilen kaç kişi kaldı? Bu ortamda bir de meyhane olmuş ya da olmamış, kaç yazar?

Bir dipnot: Eremya Çelebi Kömürciyan, "İstanbul Tarihi (17. Asırda İstanbul)" başlıklı kitabında şöyle bir deyişte bulunur:

"Şehrin dokuzuncu kapısına Balıkpazarı denir. Burada da üç iskele vardır. Bu iskelelerin birisinden karşı yakaya sefer yapan kayıklar, diğerlerinden de köylere giden kayıklar işler. Galata'da da birçok balıkçı dükkânları mevcut ise de, her türlü balık buraya getirildikten sonra satışa çıkarılır. Yüz cins kadar olan balıkların adları Türkçe ve Rumca'dır. Rengarenk balıklar ortaya serildiği vakit bahar mevsiminde bir çiçek bahçesini andırır."

Refik Halit Karay'ın artık çok uzaklarda kalmış sesine kulak verelim şimdi. Malûm ya, üstad 1920'lerin keyif duraklarına kalemiyle "şöyle bir" dokunmuştur: "Kadehlerin adetleri arttıkça kafa dumanlanır ve dünya başka türlü, iyi ve hoş görünmeye başlar. (...) Masa başına oturmadan evvel karıncayı incitmeyecek zannettiklerinize sonra bakınız. Filleri yenmek, duvarları yıkmak, ilâhları devirmek arzusu gelir. Akıllı uslu sohbet edenlere de bir saçma söylemek ariz olur. Öyle ki, siz ne dediğini anlayamazsınız, o da ne diyeceğini bilemez!" Üstad'a göre billûr kadehlerle sürahiler bin akıllıyı divaneye çevirmiş içkilerle doludur, sıra sıra dizilmiş "mûtena" mezeler, zarif teferruatıyla şıkır şıkır masalar "neşeye kuvvet ve hayata lezzet" verir ama "tek" mutlaka "usul ve adapla" atılmalıdır! Saatlar ilerledikçe dünya (tipi altında görünmez olsa) günlük güneşlik oluverir ve ehl-i keyif kendini "kaba sığmaz, semalar almaz, yedi kat göğe, yedi kat yere hakim" sanmaya koyulur! 70 yıl geçti aradan, ne değişti ki, haksız mı Refik Halit?

Rahmetli Afif Yesari ağabeyimiz meyhaneleri "bir baba ocağı kadar sıcak ve bildik buluşma yerleri" olarak tanımlar. 1955 yılında Hayat dergisinde yayımlanan "Meyhane" başlıkli denemesi renkli saptamalarla örülüdür; akşamcılar, bekârlar ve yalnızlar için meyhanenin şarap kokan havası sıcak ve dosttur, bir sevgili gibi sarar insanı. Koltuk meyhanelerinde tuzlu fıstık, midye dolması, midye tava satan mezeciler, niyetçiler, piyangocular bulunurmuş. Yesari Üstad'ın anlattığına göre bir Hacer Teyze varmış ki, meyhane meyhane gezer, kapılardan şöyle seslenirmiş: "Çıtır çıtır! Midyenin tavasıdır!" Midye tavanın tanesi savaştan önce 5 kuruş, Yesari yazdığında 15 kuruş. Kesesine ağır gelene "galamata" zeytini ya da bir demet taze soğan

önerilir! Sürdürüyor sözünü Afif Yesari: "Buraları şehirdeki birinci sınıf lüks lokantalardan daha iyi işler! Bir başka hava vardır, insan kendini her bakımdan rahat ve kalabalıklı hisseder; yalnızlığı içinizden ıslak bir pardösü gibi çıkarır atarsınız. Dostsuz, insansız olsanız bile, burada insanı ve dostluğu bulabilirsiniz." 1950'lerin koltuk meyhanelerini anlatıyor Afif Yesari. Beyoğlu Balikpazarı'nda gezinirken yolun sonunda Milinski Çiçekevi'ne rastgeldim, 1926'da kurulduğu günden öte Balıkpazarı'nı (ve bir demlerde "şık" olan meyhanelerini) binbir çiçekle donatan. Bugün Tarlabaşı'na açılan yolun ağzında, işkembeciler ve işportacılarla yüzyüze (ya da onlara inat) yaşıyor! Tersyüz edip yine İstiklâl Caddesi'ne çıkarsanız sağlı sollu birahanelere çarparsınız; bol acılı "arabesk"li, "video"lu, ağır yanık yağ kokulu ve tümüyle kadınsız içkievlerine. Beyoğlu'ndaki sinemaları ve lokantaları (hatta meyhaneleri) sayıyla altetmişlerdir ve hiçbiri yüzyılın başlarında Bomonti fabrikasının bahçesinde açılan birahaneyi çağrıştırmaz: Ağaçlar altında, her daim püfür püfür, bira masaya bardakla ya da fıçıyla gelebilir, hanımlar yalnız da teşrif edebilirler, her akşam dönemin gözde sanatçıları burada "okumaktadır"! Bir bardak biraya beşte bir oranında votka katip "kravatlı" yapmak düşüncesi Bomonti'de demlenen "alafranga"lığa hevesli Tanzimat gençlerinin aklına gelebilirmiydi hiç? İlânlarda yazıldığı gibi "ince ve hafif" olan birasına başka bir "alkol"ün karıştırılmasına izin verir miydi Mösyö Bomonti? Bugün kir pas içinde yüzen, "formika" tezgâhlı, "video"sundan arabesk feryatlar yükselen, kokoreç ve midye tava dumanından gözü göze göstermeyen Beyoğlu birahaneleri (sözcüğün doğru anlamıyla) "birahane" sayılabilir mi gerçekten? Beyoğlu'nun içki tarihini yazarken insan hayıflanmadan edemiyor. Bunun "eskiye özlem"le hiç ilgisi yok, eskiyi araştırırken (en azından birahaneler açısından) vahim bir "düzey düşüklüğü"nün saptanmış olmasının getirdiği hüzün var!

Bir parantez:

"Stragalakya" nedir, bilir misiniz?

Üstad Ahmet Rasim "istragalya" diyor, tuzlanıp fırınlanmış sakız leblebisi ve gerçek "ehl-i damak"ın asal rakı mezesi. Şu rakı nam meşrup ki eski meyhanecilerin deyimiyle "mücadele-i maişet" bedbinliğine ve günümüzde "stress" tabir edilen gerginlik azabına tek deva olup kediyi de aslan yapar! Zaman tünelinde rakı markası bol; İstafilina, Bahçe, Keyif, Fertek, Dimitropulo, Dem, Üzümkızı, Baküs,

Memur, Hanım, Alem, Jale... Dedem (az ama öz içerdi) "stragalakya" derdi; aynı kapıya çıkar! "Istragalya" ya da "stragalakya" ağız kokusunu alır ve mide suyunu çeker, asma çubuğundan atlayıp sarhoşluk taslamayı önlediği de sabittir! Muhterem, bugünün "beyaz leblebi'si çakıl gibi, hem salatalik kabuklarını "altlık" olarak dizmeyi kaç meyhaneci biliyor?

"Vakt-i kerahat" Ahmet Rasim'e göre "meyhanelerde gaz lâmbalarının yakıldığı zaman"dır. Her devirde mi? Değil tabii! Osmanlı zaman zaman içki yasağını yaşamış, meyhaneci esnaf da şarapları gizlice Haliç'e boca etmiş, ya da tuz katıp sirkeye tahvil oldurmuş! Bir demlerde de "ayaklı meyhaneler" türemiş ki ilginç mi ilginç, tarihe yedi koldan bak, benzeri yok: Cep delik, cepken pejmürde baldırıçıplaklarla ayranı belirsiz "sefil süfelâ" tayfası gedikli meyhanelere kolay kolay giremez, kenar mahalle "koltuk"larına gider ya da "ayaklı"da demlenir. Şimdi bu "ayaklı meyhane" dedikleri aslında tek bir adam, dükkânı, tezgâhı, fıçısı, ustası, sâkisi aynı bedende mukim! Beline koyun barsağım sarmış, içi raki dolu, ucu musluklu. Kadeh enli cüppenin iç cebinde. Meraklısı ayaküstü demlenir, ardmdan gelsin birkaç üzüm tanesi, lahana yaprağı, havuç kırığı, turp eskisi ya da yumruk mezesi! 50 dirhemlik ölçek 20 para... Bunların nesli 19. yüzyıl sonlarında tükenmiş, son anlarını Galata'dan kaçıp sığındıkları Bahçekapı ve Yemiş İskelesi çeperinde yaşamışlar. Ben söylemiyorum, meyhaneyi yazan tarihçiler ve şairler (her meyhanenin kendi tarihi ve şiiri yok mudur?) yazıyor: Evliyâ Çelebi, Kastamonu'lu Lâtif, Çaylak Tevfik, Zil İzzet, Ahmet Rasim, Ahmet Mithat, Ahmet Refik Altınay, Refik Ahmet Sevengil ve hele Reşad Ekrem Koçu. Aslanzâde Yakub Efendi'nin "rûzname"si şimdilik sondur. Barba (patron), mastori (tezgâhtar ya da barmen), meyhane uşağı (garson olabilir bugün) ortalıktan çekilmiş, kapanış vakti geldiğinde kimse çıngırak çalmıyor, kapıda "küfeci"ler beklemiyor artık! Tam geceyarısı yakılan "orta kandil"den ya da toprak 'şamdandan vazgeçtik, mum bile kalmadı, şimdilerde "floresan" hükümdarlığı gündemdedir. Sofranın uğur ve bereketini simgeleyen "ağaçoyması" tuzluklara ne oldu? Kapıların sokak tarafındaki üst sıvalarına hasır ve fener asma geleneği ne zaman söndü? Kimi meyhanede şarap tanrısı Dionysos'un "dut halinde" resmi varmış (Ahmet Mithat "Baküs Efendi" diyor), bugünse üç-beş sinema afişi, belki ucuz bir "röprodüksiyon", pek de entelektüel olmak zorundayız çünkü! Yine iyi, bazıları tavana boydan boya ağ gerip kurutulmuş balık ve istiridye kabuklarıyla büsbütün ağırlaştırıyor atmosferi, maksat deniz havası olsun! Akşam alacası leylâk rengine dönüştüğünde "mahmurluk bozmak" ne demektir, bilen kaç kişi kaldı? Bilinen budur ki meyhane fıçısının

yerini bar taburesi aldı, "keyif yetiştirme" yöntem değiştirdi, müdavim (ne Doğu'lu ne de Batı'lı) arada bir yerlere sıkıştı kaldı...

Evliya Çelebi'nin gezi günlüğünden Aslanzâde Yakub Efendi'nin gizli güncesine: Tarih olsun!

BODRUM BARLARI

27 Mayıs 1915,

2312 sayılı Tanin gazetesi:

"Bugün Bodrum limanına gelen Jules Michel Fransız kruvazörü, ufak topla mücehhez ve içinde müsellah asker dolu bir büyük filikayı limana sokarak sahile taaruz ve asker çıkarma teşebbüsünde bulunması üzerine, muhafız kıtaatımız derhal mukabele eylemiş ve aynı zamanda Fransız kruvazörü şehri bombardımana başlamıştır. Sahile takarrüp eden filikadan bir zabit ile 16 nefer maktul ve beşi mecruh olmuştur. Mezkûr filika, askerlerimiz tarafından sahile çekilerek filikadaki top, bir sandık cephane, sekiz tüfek iğtinam edilmiş ve yaralı beş düşman askeri tahtı tedaviye alınmıştır. Askerden üç, ahaliden iki yaralımız var.

İmza: Başkumandan Vekili Enver."

Yukarıdaki haberin neler söylediğini anlamak için Osmanlıca bilmeye gerek yok. Birinci Dünya Savaşı'nın ikinci yılında bir Fransız savaş gemisi (kimi kaynaklar adının Jules Michel değil, Duplex olduğunu yazar) Halikarnas'ın ağzına dayanıp kasabayı toplarıyla "dövüyor". Merak ederim, bizim "Bodrumanyak enteller"in yüzde kaçı emekli öğretmen Süleyman Nuri Öz'ün o günleri anlatan anılarını okumuştur, çok değil, 10 yıl önce Yıllarboyu Tarih dergisinde çarşaf çarşaf yayımlandı: Karaada burnunu dönen zırhlı hız kesip toplarını Bodrum kalesine çeviriyor, kasabada bir telaş, çoluk çocuk dağlara çekilsin, eli martin ya da mavzer tutan kıyıya!

İşe bak, topa karşı tüfek... Zırhlıdan gelen filika limandaki gemileri aramak istiyor, Jandarma Kumandanı Sarı Yüzbaşı Rifat Bey adamları gerisin geri kovalıyor, ardından bir gürleme başlıyor ki Halikarnas sanki hallaç pamuğu! Keleş Dede, Helvaci Dede, Mülazım Deli, İbrahim ve Ümmüşan Kadin kimdir biliyor musunuz? O koca kruvazörün ve içindeki yüzlerce askerin Bodrum'u alamadığını biliyor musunuz? Barları yazarken birden bu konuya neden değindiğimi de biliyor musunuz?

Bodrum'un (adı kalsın) "fena halde entel" bir barında otururken aklıma geliverdi, yüzüm Karaada'ya doğru rakı içiyordum da yanımdakilere söyleyecek oldum, bir sopayla kovalamadıkları kaldı! Sırası mı şimdi yahu, bak ne güzel demleniyoruz, aradan 75 yıl geçmiş sen hâlâ... Peki, anladık. O zaman "nostaljik takılalım". 1970'lerde Özdemir Asaf'ın Bebek'teki barına gidiyordum, arada Papirüs ve Kulis'e. Cüzdanın iki yakası kavuşmayınca da (ki serde öğrencilik vardı) ver elini Kumkapı ya da Balikpazarı meyhaneleri! İşte o aralar ilk öykü ve şiir denemelerine başlamıştım, elime "çoban armağanı" telifler geçiyor, özel İngilizce dersinden topladıklarımı da katıp Bodrum'da alıyorum soluğu. Yıl 1973, Artemis pansiyonda iki kişi toplam 20 liraya geceliyor, Nereid'de tek kişilik oda 12 lira 50 kuruş. Cebinde 500 lira bulundur, bir ay krallar gibi yaşa! Benim şu Bodrum'u ilk görüşüm ya, insanlar yine dövünüyor, gitti elden güzelim kasaba, yozlaştı, fiyatlara bak, çarşı içinde köfteli makarna 525 kuruş, sahanda yumurta 200 kuruş, diye! Yine de o demlerde Bodrum Bodrum (ya da bu yazıyı okuyanın meşrebine göre, Bodrum Bodrum değil); yerli turist tek tük, yabancılar İstanköy adasından feribotla "günübirliğine" geliyor, bir sinema, iki fırın, dört "restaurant", bir aşevi var. Satın almak isteyenlere evler sudan ucuz, arsa sebil!

Peki, bar? Hani şu dillere destan Bodrum barları? İşte onlar yok, henüz akıllarda bile doğmamışlar, kimse gelip de "dağ başında" bar açmayı düşlememiş. Bir meyhane var, kalenin tam altında (adı da Kale zaten), kalamarı ve karidesi meze yapıp Dimitrakopulo şarabı içiyorsun. Şimdi bu Dimitrakopulo ilginç meydir (en azından bir zamanlar öyleydi, 15 yıldır rastladığım yok), Yunan adalarından kaçak geliyor diye bize bir güzel yutturmuşlardı da hiçbirimizin aklına şişenin dışıyla da ilgilenip etiketindeki "Tarlabaşı/İstanbul" ibaresini okumak gelmemişti! Güneş battı mı Bodrum müthiş sıkıcı, oraya yürü in cin top oynuyor, buraya koş tek "adem-i fani"ye rastlayamazsın. Raşit'in Kahvesi önünde süngerci ve balıkçı tayfası adaçayı içer, eski Halikarnas (Girit Mahallesi tabir ettikleri) sanki terkedilmiş, saat 21:00'i vurdu mu çocuklarını eve kışkışlayan mahalleli kadınlar kol geziyor!

Öyle bir gece, Han'a takılmıştım.

Han ki Bodrum'un ilk tavernası ve ilk barıdır, müziğin, içkinin (ve aşkın) merkezi olmuştur yıllar yılı, bugün artık "yok" bilinir. Ya

kapanmıştır ya da el değiştirmiştir, en azından bin barın uğultusunda boğulup gitmiştir. Belki daha iyi böylesi çünkü benim bildiğim Han bugünkü Bodrum'da "zinhar" yaşamak istemezdi! O zamanlar Han gerçekten nezih, iyi yemek ve iyi müzik sunuyor, barı kaliteli, ayarıbozuk ünlülerle sefil süfelâ takımı dadanmamış henüz. İç avluyu çeperleyen üst katların birinde Bodrum'un Büyük Şerif'i Mustafa Yeşilova'yla (mekânı bağ olsun) rakı içip kekikli zeytin yiyoruz, arada da aşağıda eğlenen beş avuç "ölümlü"yü gözlüyoruz. Ve benim kafamda (yavaştan da olsa) Bodrum'da bar açma düşüncesi filizleniyor. Yeşilova'yla (geceyarısı olmuş, Halikarnas'ta el ayak kuytuya çekilmiş, sokaklar buram buram tuz ve yosun tütüyor, say ki Kazancakis'in çocukluğunda bir Akdeniz kasabasındayız) çarşı içine doğru yürüyoruz ve bugün Barlar Sokağı olarak bilinen yerde 2 (yazıyla iki) bara rastlıyoruz, o kadar!

Sonra o bar düşüncesinden caydım.

Her yaz oradaydım ve o "pitoresk" kasabacığın nasıl bir "dejenerasyon"a uğradığını gözlerimle görüyordum. Hayır, içinde kalmıyordum Bodrum'un, dünyanın en iyi üç insanı olan Necmi, Maria ve Lemi Gürmen'in Torba yakınlarındaki çiftliğinde kalıyordum. Torba da o zamanlar bomboş, uçsuz bucaksız bir kıyı, silme zeytinlik. Baba Necmi Paris'te yaşar, anne Maria (ki su katılmamış Fransız'dır) 365 günün tekmilini çiftlikte geçirir, oğul Lemi Paris-Torba arası mekik dokur. Yazları enli bir günlük ağacının gölgesinde dinlenirken Bodrum'un (her yaz ürkütücü boyutlarda artan) homurtusunu duyardık; otomobil, motosiklet, inşaat makinalari, greyder, limanı sintinesiyle rezil eden "süper yat"lar çekirge sürüsü gibi artıyordu. Bir sabah fırtına geliyor sandık, Bodrum'un üstü apak kalın bulut, meğer temeli yeni atılan bir "site"nin tozu dumanıymış; o sıcakta donduk kaldık! 1970'ler ortalanmış, ben açık denizlere olan tutkumu "somutlaştırıp" amatör kaptan ehliyetimi alıyorum, resmi deyimle "Amatör Denizci Yeterlik Belgesi"ni. Necmi'nin Deniz Atı adlı tırhandilinde miçoluk yapıyor, o zamanlar daha hiç de "çok moda" olmamış mavi yolculuklarda tercümanlık işini üstleniyordum. Mutfak temizliği, bulaşık, güverte yıkamak, gece silyon fenerini yakmak da benim işim ve bu dünyanın en keyifli işi! Günde 15 lira yevmiye alıyorum, yemek zaten denizden çıkıyor (artık ahtapot mu, kalamar mı, balık mi önceden bilinmez), rakı ve şarap ambarda bol, uykun geldi mi de üst güverteye kıvrılıverirsin, oldu bitti! Düşünüyorum da, şimdi insanlar böyle bir tatil için milyonlar veriyor. Bir ara bir kıyıda (sanırım Mesudiye yakınlarıydı, eski adıyla Avlona, Datça'ya birkaç

deniz mili kala) terkedilmiş bir çiftliğe rastlamıştım, avlusunda da dört kaya üstüne oturtulmuş bir kümese. Ne var ki bunda, diyeceksiniz; şu ana kadar birşey yok ama o kayalardan biri som siyah granit bir Medusa başıydı, gözleri masmavi çini, kimbilir kaç bin yıllik! Bir de yılların terkedilmişliğinin katmerli pisliğine batmış, yerinden oynatmaya imkân yok. Bodrum'a döndüğümzde kalede bir takım "sorumlu"lara anlatmıştım heyecanlı heyecanlı da verilen tek karşılık şu olmuştu: "Ohooo, nereden gidip de bulacaksın şimdi onu kardeşim!" Bugün gitsem ben de verini bulamam ama belki hâlâ oradadır. Bir rastlayan olur diye yazıyorum...

Bar fikri gölgelere karışmıştı, kaldı ki (söylentiler Torba'ya kadar ulaşıyordu) Bodrum'da barlar mantar gibi üremeye başlamıştı. 1970 sonlarında noktayı koydum, bir daha uğramadım Bodrum'a...

Haziran 1988'e kadar.

İlk gidişimden tam 15 yıl sonra, Taksim Sanatevi'nin o eşsiz patronları Nilgün ve Ahmet Sezerel mutlaka Bodrum'a gelmemi istiyorlar. İstiyorlar da, beni bir ürküntü alıyor: O arada Bodrum üzre yazılan deniz, çizilen derya, Cevat Şakir'in sürgün yeri kışın 50, yazın 500 bin can taşıyor, Akdeniz'in yeni St. Tropez'si falan diyorlar; '70 başlarının o sessiz kasabacığını gözünün önüne getir de inanma! Nilgün'le Ahmet bir yandan yüreklendiriyor, "Bodrum'da kalmana hiç gerek yok, bizim Torba'da bir motelimiz var, konuğumuz olursun," diye. Eh, ne yapalım, Bodrum'da bar açamadım, hiç olmazsa Bodrum barlarını yaşayıp yazayım diyorum ve "portatif" daktilomu kaptığım gibi...

Ötesi tarih olsun:

Troya savaşının tükeniminde kurulduğu söylenegelen Halikarnassos'un suları (ki mavi gözlü firkateyn kuşunun, bindallı orkinosla keskin yeleli kılıçbalığının uğrak yeriymiş) tarihçi Oppianos zamanında "çöpbalığı" salgınına uğramış! Flavius Arrien tarihinden İskender'in kasabadan fırtına gibi geçtiğini anlıyoruz. Venedik'li ve Rodos'lu korsanlar saat başı talana gelmişler. Korsan Verres'in yirmibir yüzyıl önce harmanduman savurduğu kent Augustus devrine değin belini doğrultamamış, üstüne üstlük ünü kirk bucağı tutmuş "mausoleion" St. Jean şövalyelerince parçalanarak taşları bugünkü kalenin yapımında

kullanılmış....

Uygarlıklar yazıtında adı olan Halikarnassos'lu Herodos'tan evrensel kütüğe künye çakmış Homeros'a uzanan bir eğim çizersek, deniz üstüne yazılmış yazıların, anlatılmış öykülerin, söylenmiş dizelerin, çağrılmış ezgilerin, işlenmiş efsanelerin ve oyulan kabartmalarla yontuların doğum yeri, doğal konumu olduğunu görürüz Doğu Ege'nin. Bizim "Çağdaş Homeros"umuz Halikarnas Balıkçısı "Merhaba Akdeniz" başlıklı kitabında şöyle seslenir: "Yakamozlar her denizde az çok vardır. Ama başka denizlerde ne kadar çok olursa olsunlar, Akdeniz'deki kadar değildirler. Bir kayıkla kıyı boyunca giderseniz, gece vakti bir donanma şenliği üzerinden kayarsınız sanki. Denizde bir fener alayı olur, suda hava fişekleri uçar, süzülür, patlar ve dört yana renk renk, pırıl pırıl yıldızlar savrulur... Ellerinizi suya batırın... Vücudunuz karanlıklarda görünmez ama suya batırdığınız eliniz ay hamurunun içindedir. Kendinizi kaldırıp denize atın... Tepeden tırnağa vücudunuz ışık olur. Yakamozlar içinde gömülü bir nur parçası olursunuz. Bir alev burgacı döner denizde. Elinizi, bacağınızı denize sallayın... Karanlık sularda saman yolları yaratırsınız. Akdeniz denizlerin en mavisi, en berrağıdır. Kısaca, denizlerin en denizidir..." Ege'yle Akdeniz'i bir tüm olarak ele alıp bir "Akdeniz Uygarlığı" tezi öne süren Halikarnas Balıkçısı'nın yazdıklarını okurken, yıllar önce bir mavi yolculukta İngilizce çevirisini okuduğum bir çalışma geldi aklıma: "Homeros'un Bilmediği Troya". Yazari Quintus Smyrnaeus, yani İzmir'li Quintus. Ve düşündüm ki, bugün "Balıkçı'nın Bilmediği Halikarnas" diye bir kitap bal gibi yazılabilir!

Şöyle başlayalım: Bodrum'un artık o girilemez denizinde yakamoz falan "hak getire"; havaya savrulan o pırıl pırıl fişekler ve yıldızlar da Disco Halikarnas'ın "arş-ı âlâ"yı tutmuş "laser" ışıkları! Müthiş bir insan ve trafik uğultusu, Ege koylarının o güzelim nane, kekik, adaçayı, limon, zeytin ve mandalin kokularını çoktan "hak ile yeksan" eylemiş "karbon monoksit" dumanları ve yerlerinde yeller esen "bellasombra" (güzelgölge) ağaçlarının eksikliğiyle yeryüzünün herhangi bir noktasında "var" olabilecek, sıradan ve özelliksiz bir tatil kasabası bugün Bodrum. Az ötedeki deniz Ege'ymiş, Hint Okyanusu'ymuş, Baykal Gölü'ymüş, hiç önemli değil! Kasabayı içten ve dıştan kuşatan beton yığınlarından (insanlar nasıl da bayılıyor "koyun koyuna" yaşamaya!) gündüz öldürücü bir sıcak yansır, bu yüzden de sokaklar boştur. Tatilciler ya çevre koylara kaçışmıştır ya da gölgede "tam siper" olup geceyi beklemektedir. Şimdi, Sezar'ın hakkı Sezar'a, Bodrum'un gece yaşantısı gerçekten "dört dörtlük" (kafa dinlemek

isteyenler için değil tabii): Jazz Cafée, Plaza, Hadigari, Efe, Mavi, Zeytin, Veli, Big Ben, Amphora, Ipanema, Kavalye, Şemsi, Vira, Prizma, Karalya, Beyaz Ev, Cinema, Nil'e, Viva, Piano, Dam, Buona Sera, Baraz, Bebek ve adlarını saymaya bu sayfaların yetmeyeceği binbir bar ve meyhanede her tür içki içilir, yemek yenilir ve "bilâ istisna" her tür "muhabbet"e dalınır. Tam bir "bar enflasyonu" var Bodrum'da. Disco Halikarnas'ın Prism, Garden ve Rock adlı barları gecede ortalama 2000 kişiyi ağırlayabiliyor. Hotel Manastır'ın barı bir zamanlar bomboş olan bir koya bakıyor, bugün site üstüne site yükseliyor oralarda. Zaten "lüks villa", "sahil sitesi", "kıyı konutları", "tatil kooperatifleri" labirenti arasında denizi koydunsa bul! Çok değil, 10 yıl kadar önce Milas kavşağından seçilen koca kale bile sanki ufalmış, dibine dayan da açıkça göresin! Benim "favori" barım eski dost Cengiz Şanlı'yla bizim Müge'nin kardeşi Mete Gürman'ın işlettiği Jazz Cafeé...

Halikarnassos'un inanılmaz keşmekeşi insanları hüzünlendirir de bu yüzden mi "içip durur" günümüz "Bodrumcu"ları? Belki... Yoksa İstanbul'da Çiçek, Papirüs, Taksim Sanatevi, Bilsak, Ziya, Eskici, Cazbar, Yeşil arasında örülü gözle görülmez ağdan (en azından duygusal olarak) kopamadıkları için mi sürdürürler bu alışkanlıklarını? O da mümkün. Burnunun dibindeki denizi göremeyip Halikarnassos'u "içten kuşatan" barlarla meyhanelerin yerini "gözü kapalı" bulabilenlere ne demeli? Boşuna mı "Barkent" deniliyor Bodrum'a?

Tam onbeş yıl aradan sonra yeniden yollandığım Bodrum'u gördüğümde vakit bir Ege akşamıydı ve gözümün önünde rahmetli Malik Aksel'in "Anadolu Halk Resimleri" derlemesindeki "Adem'den Önceki Cin Sureti" vardı: İnsan içinde insan ve dahi içinde yine insan! O daracık sokaklarda gezinmeye koyulduğumda, Salmakis'in büyüleyici denizi başında açılan ilk meyhaneyi anlatan coğrafyacı Strabon'la söyleşi sofralarında doksanbir tür üzümle elli tür şaraptan söz eden Plinius'u aradım ama bulamadım. Hoş, şimdiki barlarin müdavimleri (işleteni ve içeniyle) biraz Strabon, azıcık da Plinius sayılabilir!

İlk uğrak Jazz Cafée oldu ve "patron" Cengiz Şanlı (ilerlemiş saatın ve eski dostluğun etkisiyle olacak), yol yorgunluğunu atmam için "külli miktarda" içki ısmarladı. Jazz Cafée gerçekten keyifli bir yer; yabancıların dolup taştığı, güneşin altındaki her dilin konuşulduğu bu

barın en "hayati" özelliklerinden biri, fiyatlarının son derece "ehven" olması. Jazz Cafée'den çıktığımda kendimi İskender gibi hissediyordum ve "fetih" planımın başında Plaza Bar vardı. Şimdi Plaza'nın İstanbul ve İzmir'deki "adaş"larıyla ilgisi olmadığını vurgulamak gerek. Denizin ağzında, kaleye karşı kurulmuş, "canlı müzik" eşliğinde içilen bir yer Plaza. "Aperitif"ten "digestif"e kadar her türlü içkinin bulunduğu Plaza'da yemek de yenilebiliyor. (Önemli ayrmtı: Bu satırların yazarı "Sebzeli Sarma Plaza Steak"i şiddetle önerir!)

Birkaç ayrıntı: Efe'de klasik Türk sanat müziği dinledikten sonra Hadigari'de Gipsy Kings'le "Akdeniz duyarlılığı"nı (her ne demekse) yaşayabilir, Efe Bar'ın hafif "meyhanemsi" atmosferinden Hadigari'nin "diskotekimsi" havasına geçerken hatırı sayılır çapta bir "kültür şoku"na maruz kalabilirsiniz. Pitoresk bir Bodrum avlusuna saklanmış olan Zeytin sessiz ve nezih, uzun uzun "muhabbet"e çağırıyor insanı. Zeytin'de ne "nevroz" kalır ne de "psikoz" çünkü her türlü gürültüden uzaktır, ilk yudumda insan kan dolaşımının yavaşladığını duyumsar! "Yok arkadaş, ben koyu cazcıyım!" diyorsanız, buyrun Kavalye Bar'a. Jazz Cafée de iyi bir seçim çünkü inanılmaz zenginlikte bir caz arşivi var. Patron Cengiz caz meraklısı ya, mutlaka dinleyecek, hem de en iyisini; bu caz denen olay öyle "ayağa düştü" ki dünyanın dört bucağında bin beter örnekleri türedi, Jazz Cafée (adına sadık kalarak) "has" cazdan ötesine yaşam hakkı tanımıyor! Sinema Bar'daysa bizim kırk yaş kuşağı Glenn Miller'in müziğiyle Marilyn Monroe'lu düşlere yelken açabilir; neredesiniz, Yves Montand, Charles Boyer ve akperdenin en görkemli Mata-Hari'si, "fantastik" Greta Garbo! Bir de yepyeni "Nil'e Bar" var ki, eski manken Nil İzer'in "patron"luğunda kişiye keyifli Bodrum anları yaratabilir...

Hadigari'de "çılgınca" dansedenleri izledikten, Mavi'yle Efe'nin "rahat" ve "nisbeten sessiz" ortamlarında birer "yolluk" alıp soluklandıktan ve Zeytin Bar'ın kuytuluğunda eleştirmenleri "Yeni Bodrumlu" Ayfer Hanım'a karşı "cansiperane" savunduktan sonra sıra "eve dönmeye" geliyor: Ev dediğimiz Torba Sanatevi.

"Târik-i Dünya Anason Kuşağı"nı cam fanus gibi çevreleyen alkol buğusuyla sigara dumanından kurtulup (az önce "nostalji"yle andığımız) zeytin ve mandalin tüten Ege havasına kavuşmak "ilaç" etkisi yapıyor. Birkaç dakika sonra o güzelim Torba koyunun kuytuluğunda kurulmuş Sanatevi'ndeyiz. Tipik Bodrum yapılarının

mimari özelliklerini taşıyan Torba Sanatevi'nin konuk odaları geniş ve rahat. Denize karşı, begonvilla, sardunya, palmiye, zakkum ve şebboylar arasında uyumak güzel, yine de önce yemek ve bar "sefa"ları var. Sanatevi'nin genç sahipleri Ahmet ve Nilgün Sezerel'le bara çıkıyoruz. "Çıkıyoruz" sözcüğü aslında doğru; çünkü bar yapının üstünde bir yerde, geniş bir teras gibi tasarımlanmış; sırtı dağlara, yüzü aşağıdaki denize bakıyor. Karşıda Ege'nin işlemeli koyakları. Torba Sanatevi'nin her gece "açık büfe"si var ve yemek (Bodrum lokantalarının genelde "harcıâlem" ürünlerine karşılık) gerçekten müthiş!

Gecenin azaldığı o belli belirsiz anlara doğru, iskeleye bağlı "kano"lardan birini alıp koyda keyfimce turlamak istiyorum ama "önce şu ayağını at, küreği şöyle tut, ipi şu şekilde çöz" (yahu, burada herkes eleştirmen!) gibi öneriler sonucunda vazgeçip, yarım sigara içimlik uzaklıktaki "Titi's Bar"a doğru yürüyorum...

Efendim, bu "Titi's Bar" (ya da Titi'nin barı) Türkiye'ye neredeyse yirmi yıl önce yerleşen İtalyan "seyyah" Titi Meroni'yle Figen Mirel'in yeri. Her tür içkinin bulunduğu Titi's Bar'da içmekle kalınmıyor, biralı tavuk, elmalı ahtapot salatası ve bacon/krema/yumurta alaşımlı "spaghetti alla carbonera" da yenilebiliyor. Papirüs'ten "müstafi" barmen Ali Karapınar'ın "damaklara destan" Bloody Mary'sini yudumlarken Çaykovski'nin "1812" üvertürünü dinleyerek kendini Napolyon'un muzaffer kumandanlarından biri sanmak ya da Wagner'in "Uçan Hollandalı"sıyla "uçmak" işten bile değil! Homeros'un "şarap renkli" Ege'sine karşı Titi'nin kızkardeşi Donatella'yla Türkçe/İtalyanca/Fransızca karışımı "entelektüel" sohbetlere girişmek, fal çözmek ve Donatella'nın hep uyuyan köpeği Koki'ye bakıp, "şu ölümlü dünyada ne gamsız yaratıklar var" gibi saçmasapan düşüncelere kapılmak da (zaman ve mekân gözönüne alındığında) hoş görülebilir. Okay Gönensin'in benden bir gün önce buraya uğradığı rivayet olunur. Bu notları tutarken Bedri Koraman geldi ve (tamştırılmadığımız halde) müdavimden müdavime sunulan karşılıklı ve geleneksel saygı gereği selamlaştık. Son gece Ali Poyrazoğlu uğradı ve konu tiyatroya çevrilmişken düşüncelere daldım: Az ötede, antik Halikarnassos denilen yerde, anfitiyatro bir Dionysos şöleniyle canlıdır. Haçlıların gelmesine yüzyıllar vardır ve yontucu Skopas "mausoleion"un doğu duvarına yeryüzünün en güzel insan ve at kabartmalarını nakışlamaktadır. Ve kıyı boyunda bir meyhanede Satyros'la Pythios kafaları iyice çekip "Denizciler tanrıçası kırk göğüslü Artemis en güzeldir!" diye aşka gelirken, Vitruvius'la Pausanias "Hayır, denizler

tanrıçası kırk gözlü Amphitrite daha da güzeldir!" naralarıyla anforları art arda devirmektedir...

Bir hafta Torba'dan sonra "bermutad" yine Bodrum:

"Bodrum kalesi Adalar eyaletine, yani Kaptan Paşa'ya tâbi idi. Dizdarı ve nefleri İstanköy Adası'ndan ulufe alırlardı. İstanköy sancak olduğundan, Bodrum'un kale dizdarı, Sancak bey'in kaymakamı sayılırdı. Kalede seksen nefer vardi. Kul kale içindedir. Yüzleri toprak örtülü evler içinde ikamet ederler. Yerin darlığı itibariyle bu evler avlusuz ve bahçesizdir. Bu sebeptendir ki kalenin içinde bağ bahçe, çarşı pazar, hamam yoktur. Ancak Sultan Süleyman'ın kiliseden çevirdiği küçük bir cami vardır. Cami ile kale kapısı arasında küçük bir dükkân ve fakirlerin oturdukları bir kahvehane vardır. Kalenin duvarı denizden yirmibeş arşın enindedir. Onbir demir kapı vardır. Evvelâ taşra lonca hendekteki kapısı kuzeye nazir bir kapıdır. Onbeş ayak iniş ve on ayak yokuş taş merdivenli kapıdır. Ve bu kapının iç yüzü asma köprüdür. Anı geçip yokuş aşağı bir ameli kaldırımlı merdiven ile hendek inilir. Bodrum kalesini bina eden Bodrum kralının sureti, Bodrum mahzenlerinin limana nazır köşesinde bir beyaz mermer üzre tasvir edilmiş ise de, sonra o suretin başı kırılmıştır. Büyük liman kuzey ile batıdadır. Kalenin yarisi denizde, yarısı karadadır..."

Ben söylemiyorum, benden tam üç yüzyıl önce Evliya Çelebi yazıyor.

Ama Bodrum'dan oldukça uzakta, enli bir zeytin ağacının kuytusunda "seyahatname"yi okurken (şimdi diyeceksiniz ki, "Bodrum'da Seyahatnâme okunur mu? Bırak Seyahatnâme'yi, Bodrum'd kitap okunur mu?") aklımdan binbir görüntü geçiyor: Çelebi, "Halikarnas Kıtası"na bugün de geliyor ve izlenimlerini kaleme alıyor!

Onca yüzyıl önce yazdıkları zaman "erozyon"una uğramış, ya kılık değiştirmiş ya da tümden "yok" olmuştur. Çelebi'nin en iyi tanıdığı "Osmanlı aristokrasisi"nin yerini cebi dolu, kafası boş, endamı pek bir hoş hanımlarla beyler almıştır ve soylulukları "kendilerinden menkul"dur. Halikarnas Balıkçısı bunlar için nefis bir tanım oturtmuştur: "Onlar dünya gözünden ve gönül gözünden yoksundur!"

Bizim Çelebi misk ve amber kokularına alışıktır ya, kasabayı buram buram kuşatan lahmacun, kokoreç, güneş yağı, anason kokularını yadırgar. Hele egzoz ve sigara dumanından neredeyse hasta olur. Bir de turunç izdüşümleriyle nakışlanmış "som" oksijenli Ege havası vardır ki, o da Evliya Çelebi'den yine üç yüzyıl sonra Bodrum'u yaşayacak olan Halikarnas Balıkçısı'nın kitaplarında "tarih" olmuştur.

Peki, o eşsiz ökaliptüs ağaçları? Yok efendim, yok! Ya ecelleriyle ölmüşler ya da sökülmüşler, koydunsa bul! Yalnızca kale yüzyıllardır aynı, bir de gerçekten güzel bir müzesi var artık. Çelebi günümüzde Bodrum'a düşse kendini kaleye kapattırır ve adımım "zinhar" dışarı atmazdı. Neden atsin ki? Deniz desen yok öyle bir şey, asla giremezsin çünkü otelinden moteline, teknesinden "restaurant"ına her kurum ve kuruluş "artık"larına denizi mekân seçmiştir.

Arıtma tesisleri mi? O da ne demek? Bir uzun beton kıyı, iç içe ve omuz omuza "Bodrum tipi" evler, inanılmaz bir Sıcak, musluğu aç, su ya akar ya akmaz, İstanbul'a rahmet okutacak fiyatlar, daha ne istersin? Sonra deniz senin neyine? Çok istiyorsan atlarsın bir tekneye, gidersin "civar" koylara, bir güzel girersin denizine, akşam da dönersin Bodrum'a...

Siz Dr. Alim Bey Caddesi diye bir yer duydunuz mu? Ben duymamıştım. Eminim ki Bodrum'un "sahib-i asli"leri Karyalılar duymamıştır, kasabayı arada bir "mesken tutan" Persler, Grekler, Haçlılar da duymamıştır, hele Osmanlılar ve sevgili Evliya Çelebi hiç duymamıştır! Yeni Bodrum taifesi mi? Hadi canım siz de! Ama haksızlık etmemek gerek, çünkü Dr. Alim Bey Caddesi "fi-tarih"ten beri "Barlar Sokağı" olarak anılır. Evet, şu herkesin uğramadan duramadığı, anlatmadan edemediği, "mutaassıp"ların "Restaurantlar Sokağı" demeyi yeğlediği ve kalabalığıyla bizim Çiçek Pasajı'nı pekâlâ yaya bırakan ünlü "Barlar Sokağı" ("nostaljik" takılanlar "meyhane sokağı" diyor).

Adı ne olursa olsun, bu sokağın hiç şakası yok, ölçüyü kaçıran âdem-i fani an gelir hezarfen kesilip uçar, yeryüzünün yedi bucağını kanatsız gezer. Evliya Çelebi olmaya ne gerek var?

Sözü Evliya Çelebi'den açmışken yine Evliya Çelebi'yle noktalayalım: Turgut Boralı babamız Evliya Çelebi'nin Bodrum'a geldiğine bir türlü inanamıyor. Neden diye sorduğumuzda da, "Yahu, kırk yıllık Bodrumluyum, gelmiş olsa mutlaka rastlardım!" deyiveriyor. Belki de iyi olmuş, çünkü Turgut Baba'nın kendisi de "canlı Bodrum tarihi" sayılır, Çelebi'yle "ben yazacağım, sen yazacaksın!" diye kapışırlardı...

GALATA GAZİNOLARI

"Evvelâ Galata Kulesi lebi deryada akça tahtası şeklinde şeddadı taş bina yalın kat bir kalei metindir; ama içinde üç kat bölme hisar duvarı vardır; bu bölmelerinin hepsi birer Ceneviz Kralzadesi'nin hükmünde idi. Galata Kulesi'nin kapıları tersane karşısında Meyyit Kapısı, sonra deniz kenarında Azab Kapısı, Kürekçi Kapısı, Yağkapanı Kapısı, Balikpazarı Kapısı, Kireçiskelesi Kapısı Demirkapı; sonra Tophane tarafında karaya bakar Tophane Kapısı, şimalde Küçük Kule ve Büyük Kule kapıları. Hisar içindeki bölmelerde de kapılar vardır.

Galata Kulesi'nin en büyük burcu ki Galata Kulesi'dir, Sultan Fatih bu şehri aldıkta kuleyi tamir etti; eflâke ser çekmiş binadır, kurşun kaplı külahı vardır. İçi on kat zindandır, ama zamanımızda Tersane-i Amire'nin gemi alâtına mahzen olmuştur. Bu Galata Kulesi'nin kara surunu Meyyit iskelesinden Tophane iskelesine varınca derin bir hendek çevirmiş olup, içinde su olmayıp zamanımızda bu hendek içinde gemi palamar ve halatları bükülürdü, gemicilerin gomanaları dururdu: Galata Kulesi'nin derya tarafı serapa çarşı pazardır.

Galata şehri on sekiz mahalle İslâm, yetmiş mahalle Rum, üç mahalle Frenk, bir mahalle Yahudi, iki mahalle Ermeni'dir. Frenk'lerin elinde Fatih Sultan Mehmed zamanından kalma fermanları vardır.

Camii şerifleri: Arab camii, Azabkapısı dışında Sokollu Mehmed Paşa camii, Yağkapanı camii, Karamustafapaşa camii, Karaköy camii, biraz da mescidleri vardır. Yirmi üç kadar sebili vardır ama çeşmesi azdır; yetmiş kadar kilisesi vardır.

Dükkânları cümle 3080 adettir; sekiz çarşısı, on iki kubbeli kurşun örtülü Fatih Sultan Mehmet Bedesteni vardır; dükkân sahipleri Rum ve Frenk'tir. Deniz kenarında kat kat harabathane meyhaneleri vardır, meyhanelerin her birinde beşer, altışar yüz fasik işü işret edip hanende ve sazendelerle bir hayhuy eylerler ki dillerle tarifi mümkün değildir. Meyve ve mekûlât ve meşrubatın âlâsı bulunur; âdem cani, ruh gıdası ve kuş sütü hep Galata'da bulunur.

Galata lebi deryadan yukarı bir saat yokuş, kat kat Cenevizkâri binalardır, cümle yolları âlem deryasıdır. Bu şehirde bağ ve bağçe yoktur. Kürekçiler kapısı dışında kalafatçıların bekâr odaları vardır ki Tersane-i Amire gemilerini kalafat ederler; iki bin nefer kalafatçı askerdir. Karaköy kapısı dışında İstanbul Ağası Ocağı neferlerinin odaları olup bunlar miri odunları taşırlar, kayıklarında beyaz gömlekler giyip ayak üzeri kürek çekerler.

Galata'nın hamamları, evvelâ Azabkapısı'nın iç yüzünde Sokollu Mehmed Paşa'nın Yeşildirek hamamı, sonra Buğuluca hamam, Karaköy hamamı.

Galata halkı birkaç fırkadır: Birincisi gemiciler, ikincisi tüccarlar, üçüncüsü ehli sanat, dördüncüsü gemi marangozları ve kalafatçılardır. Galata ahalisinin ekserisi Cezayir'li elbisesi giyerler. Anka kaptanları vardır. Galata'nın meyhanecileri Rum'dur. Galata'nın has beyaz francalası, şişeler içinde miskli, amberli, hünkârlara lâyık şekerleri vardır ki eşi bir yerde yoktur. Sanayiinden pusula saatçıları, cam, billûr, kum saatları satar attarları vardır. Ama Galata demek meyhane demektir. Harabatiler arasında meşhur olan Taşmerdiven meyhanesinde, Kefeli'de, Manyalı'da, Mihalaki'de, Kaşkaval'da, Sünbüllü'de, Konstantin'de, Saranda'da (ki hepsi namlı meyhanelerdir) katresi haram türlü misket şarapları, Ankona, Sakız, Mudanya, Edremid, Bozcaada şarabları vardır ki, yolların üzerinde başları açık ve yalınayak nice yüz meyhane esirlerini payimal olmuş yatarlar gördük, hali perişanlarını sorduğumuzda da şöyle dediler:

Öyle sermestim ki idrak itmezem dünyâ nedir,

Ben kimim, saki olan kimdir, meyi sahbâ nedir...

Şehrin havasının letâfetinden, mahbub ve mahbubesi çoktur. Ahalisi alüftemeşreb ve dervişânı dilrişândır. Kışın oda sohbetleri olur. Ayan ve kibar reisleri deniz seferlerinden geldiklerinde, filikalarla Boğaza gidip bağ fasılları ederler.

Galata limanı sekiz rüzgârdan mahfuzdur, kışın bin pâre gemi lengerendaz olup yatar.

Galata'nın hâkimi Galata Kadısı'dır. Arabcamii yanında oturur. Diğer hâkimleri Galata Voyvodası, Bal ve Yağkapanları ve Gümrük Emini, Şarab Emini'dir; beş, altı yüz neferi ile bir yeniçeri çorbacısı da zabitidir."

Evliya Çelebi böyle yazıyor. Haklıdır, Galata Galata olali meyhaneleriyle ünlüdür ve çoğu "harabathane"dir, haydi daha açık söyleyelim, eski deyişle "erazil ve sefil süfelâ"nın at oynatıp kırbaç şaklattığı yerdir. Mazbut yerler parmakla sayılacak kadar azdır; yazıda onlara da değineceğiz. Ama yanlış anlaşılmasın: Bu dediğimiz 19. yüzyılın ortalarından 20. yüzyılın ilk demlerine; sonradan (bir zamanların kahve ve keyif merkezi Tahtakale gibi) kupkuru ticarethaneye tahvil olmadı mı Galata?

Yazıda anlattığımız çoğu yer yalnız meyhane değil, şarkısı türküsü, kantosu bandosuyla düpedüz gazinoydu. Bu nedenle başlığı genelleyip "Galata Gazinoları" koyduk. Öyleyse buyurun şimdi liman liman seyrüsefere:

Alafranga Baloz:

Önce baloz nedir, ona bakalım. Çalgılı ve içkili eğlence yeri, diyor Reşad Ekrem Koçu; 19. yüzyılda birden su görmüş pirinç gibi çoğalıp Galata'yı zevküsefaya ve olmadık rezilliğe boğan "harabathane"ler. Alafranga Baloz en efendiden kişilerin devam ettiği yerdi. Oyuncu ve şarkıcı kadınlarin endamları diğer balozlarınkinden halliceydi ama bel ya da göğüs makamına nesne arama, hepsi birer binlik fıçı! Kasaplar Sokak neresidir, bilir misiniz? Bilirsiniz, bilirsiniz de, bugün Tophane sokak olarak bilirsiniz. Necatibey Caddesi'ndedir, Karaköy'den Tophane'ye giderken sağ kolda. Yani'nin Meyhanesi olarak da bilinen bu yerin bir de ufak sahnesi vardı, her gece beş kişilik bir orkestra sanat "icra" ederken palûze gerdanh dilberler şarkı söyleyip oynardı:

Galata'da güzel çoktur
Hiçbirinde vefa yoktur
Gül yanaktan güzel öptür
Elado, elado, ey çeşm-i ahu!

Şimdi parantez açıp soralım, bu "elado" da ne ola diye. Haydi "çeşm-i ahu"yu anladık, ceylan gözlü demek; Galata dilberlerine "çeşm-i fettan" yakıştırması daha iyi gider ya, neyse. Ama "elado" ? Ahmet Rasim anlamını "İlâveli Lûgat-ı Osmaniye'de bile bulamamış, sonra Giritli bir yakınından Rumca "Gel!" (hem de ünlemli) demek olduğunu öğrenmiş. Galata güzelleri (bırakın güzelleri, Galata'nın kendisi) "gel" der de durulur mu? Üstad da durmamış ve hemen eklemiş: "Ben Galata'nın kendisini sevmiştim. Burada korkunç olduğu kadar eğlendirici bir hayat vardı. Halbuki insan etraflıca düşünecek olursa, bu dünyanın ne tarafı korkunç değil?" Haklıdır ama Galata keşmekeşine adım atacak yüreği kendinde bulamayan beyzade kalkar, Direklerarası'ndaki Fevziye Kıraathanesi'ne giderek Kemani Tatyos'u eller dizde efendi efendi dinler! Bu iş Ahmet Rasim'e göre değil, üstadı her adımında gölge gibi izleyen Aslanzâde Yakub Efendi'ye göre hiç değil....

Alafranga Baloz'un müşterileri çoğunlukla Fransız ve Yunan vapurlarının çarkçıları, Avusturyah kamarotlar, İtalyan lostromolar, Tophane ve Galata rıhtımlarına demir atmış teknelerin tayfalarıydı. Ahmet Mithat tarafından "kalyoncu ve sandalcı güruhu" olarak anılan bu tiplerin gittiği balozda kavga ve gürültü eksik olmazdı. Kantosundan tangosuna, polkasından mazurkasına her tür müziği çalan orkestranın sesi bu müthiş patırtıya yalnızca fon olurdu.

Refii Cevat Ulunay, 15 Nisan 1959 tarihli Milliyet gazetesinde balozları şöyle anlatır:

"Şimdi bar diye adlandırılan eğlence yerlerini ben eski Galata balozlarına benzetiyorum. Vaktiyle oralarda vuku bulan dövüşler, kavgalar şimdi barlarda oluyor.

Eski balozlarda müessesenin ücretli kabadayıları vardı. Söz dalaşı başlar, hele küfür fash açılırsa, hemen bunlar kavgacıları çalyaka ederler, sokağa atarlardı.

Galata balozları ekseriya binanın birinci kat salonunu işgal ederdi. Burada yalnız bira içilmez, çay, kahve, nargile de içildiği için göz gözü

görmezdi. Bazan limana gelen ecne bi yük ve yolcu vapurlarının tayfaları da gelirlerdi. Bir Fransız vapuru ile bir Alman vapurunun tayfaları karşılaşırlarsa mutlaka dövüş çıkar, ücretli kabadayılara da pirincin taşını ayıklamak düşerdi.

Baloz müşterileri içinde bazan alaydan yetişme jandarma zâbitleri de bulunurdu. Bunlar kafaları ustura ile traşlı, kalın enseli, ablak simalı, pala bıyıklı, geniş göğüslü, iri yarı, heybetli adamlardı. Başlarında bilek kalınlığında dobrin püskülü sallanan, altı üstü bir kalıpta kıpkırmızı uzun bir fes, göğüslerinde de müteaddit madalyalar bulunurdu. Çoğu yer iskemlesine oturarak nargile içerdi."

Balozlar 20. yüzyılın başlarında hepten kapandı ya da kapatıldı, bir bölümü yerle bir oldu, kiminin yerinde de eskinin pespayeliğini aratmayan birahaneler açıldı....

Bosfor Birahanesi:

Ahmet Mithat Efendi'nin Galata meyhanelerindeki fıçıları da anlatması başlıbaşına bir alemdir: "Şimdiki halde fıçılar, yerlerini alan damacanalara, binliklere, kadehlere karşı yaşlı bir pir tavrıyla derler ki: Hey gidi züğürt şıklar hey! Bizim talihli, bahtli olduğumuz bereketli zamanlarda bu yerlerde 'bir kadeh' ya da 'bir mastika' gibi deyimler kullanılmazdı. 'Bir elli' ya da ‘okkalık' denilip dört elli içmekle yetinen sarhoşların yüzüne bile bakmazlardı. Bir baş tömbekiyi nargilede içinceye kadar okkalığı sızdıran ve meze olarak bir çeyrek turpla yetinen 'Bekri'leri şimdi tezgâh önünde resmi bulunan Baküs görse, içki tanrılığından istifa eder, yerini onlara bırakırdı. İşte şimdiki meyhaneler kendi hallerince, kendi alemlerince böyle büyük günler görmüş eskilerden olup, onlara oranla aynalı gazinolar çocuk oyuncağı gibi kalırlar."

Şimdi soralım, Bosfor Birahanesi (ya da meşrebe göre Niko'nun Meyhanesi) Baküs'e havlu attıracak yerlerden miydi, diye. Galata'da, Domuz Sokak'ta, 19. ve 20. yüzyılların kesiştikleri noktada dururdu. Reşad Ekrem, müdavimleri arasında özellikle "kalem efendileri"ni sayar. Bir bardak bira 50 para, duble iki kuruş, mezeler "mütenevi"; kırmızı turp, ton balığı, galamata zeytini, kaşar, gravyer, beyaz peynir, ançuez, çiroz salatası, midye plakinin tekmil ikramı dört kuruşu

geçmiyor! Yazılır ki Bosfor 1910 yılında kapandi, o gün bu gün Galata'ya Niko gibi "barba" düşmedi....

Şimdi Bosfor'u yaşamamış ama "keyif gidermek" üzre renkli denemeler kaleme almış olan Refik Halid Karay üstadımıza kulak verelim. Muhterem öyle bir anlatmış ki içkileri, Barba Niko duysa keyfinden kırk gün kırk gece sofra kurardı. Sözümüz "İçkileri Tahlil" başlıklı denemesindendir:

"Meselâ şampanyayı ele alıp tetkik ediniz: Mantarından, etiketinden, şişesinden tutunuz da kasasına, ambalajına kadar ne büyük bir itina, bir gayret, bir terakki mahsuludur! Samandan mantosu, etiketten bluzu, kurşundan şapkası, telden şemsiyesi ile ne koketçesine, ne itinalı giyinmiştir; kaç kadın ve erkek eli onu öyle süslemiştir (...)

Şu kocaman iri kadehten taşan bira nedir? Sarışın saçlar kabarmış, geniş kalçalı, dolgun bir Alman güzeli değil mi? Bira bir Alman kadını gibi tadı az, fakat ağız dolduran ve göz doyuran kaba bir içkidir. İşte ince bir bardakta viski soda: Spor yapa yapa cildi açık bakır rengi almış, için için kaynayan narin bir İngiliz 'mis'ine benzemiyor mu? Su katılmış duru beyaz rakı, eski harem dairelerinin kafes ve kilit altında gün görmemiş yasemin tenli esirelerini hatırlatmıyor mu? (...) Çeri'de sıcak bir busenin tadı duyulur. Rom içerken sanki ciğerlerinizin içine keskin bir güneş doğar. Benediktin midenize bir manastır dehlizinin mahfuz sükûnetini, rahatını verir; Güraso oraya bir portakal ağacının çiçeklerini serper; Cin yine orada binbir kandilli bir avize yakar. Güzel yapılmış bir Grok içmek, mayi haline gelmiş bir alevi emmek değil midir? Bir alev ki şeker kamışı ile limon dallarının rayihalı ateşinden çıkıyor...

Hele şu kara şişeye bakınız: Rengi kasvet veren bu kaba cam muhafazanın içinde Bordo şarabı var; yani tabiatin en lâtif rengi saklı. Sevdiğinizin gül dikeni batmış yumuk elinden düşen bir damla kan gibi, kadehin dibinde, ne ilik, ne tatlı duruyor...

Meyve usaresi gibi değil, canlı bir şey, canlı bir mayi! Bira ise sarı kehribarın eritilip şurup haline getirilişi gibidir ve ne tuhaf bir içkidir: Soğuktan buğulanmış buz gibi kadehte fikir fıkır kaynıyor sanırsınız. Rakı da acaiptir: Su katılmadıkça kendisini göstermez, onun düzgünü

sudur. Soğuğa girince beyazlar giyer; soğuk vücuduna işledikçe içi sedeften pullarla dolar, şakrak bir hal alır. Konyağa gelince: Her kadehi bir çil altının erimişidir. Cepteki her altın nasıl insanın yürüyüşüne fazla bir cesaret verirse, mideye giren her kadeh konyak da aynı cüreti hasıl eder, adama kudret verir.

(...) Fakat bütün içkilerin en güzeli, en tesirlisi ve en nefisi, şüphesiz ki bûsedir. Bûse, ağız kadehinden dudak şekeri karıştırarak dil kaşığı ile içilen, insan usaresinden yapılmış misilsiz bir içkidir. Fakat bana inanmazsanız hekimlere sorunuz: Bûseden tehlikeli ve muzur hangi içki vardır?"

Bir zamanlar Bosfor'da paylaşılan kadehlerle buselerin hesabını tutan kaldı mı acaba?

Bahriye Meyhanesi:

Galata'nın namlı gazinolarından biri olarak da Bahriye Meyhanesi'ni sayabiliriz. Bol müzikli, neşeli ve türdeşleriyle kıyaslanamayacak kadar "efendi" bir gazinoydu burası. Kemankeş Sokak'taki Bahriye, 1930 yılında emekli deniz subayı Hamdi Bey tarafından açılmıştı. Reşad Ekrem açılış tarihini 1938 olarak verirse de, o demleri yaşayan bir müdavim Bahriye'nin 1930'un yılbaşı gecesi açıldığı konusunda ısrarlıdır. Diğer bir kaynak da 1934'te Beyoğlu'nda açılan Rejans Lokantası'ndan çok önce Bahriye'nin var olduğunu savunur. İlk kaynak dedem Dr.Avram Garti, ikincisi büyük yengem (ve İstanbul'a gelen ilk Beyaz Rus göçmenlerden) Natasha'dır. Bahriye 1958 yılında Demokrat Parti'nin imar etkinlikleri sırasında Karaköy meydanı açılırken (çevresindeki tüm binaların yerle bir edilmesiyle) yalnızlığa mahkûm edilmiş, "Bu işin tadı kalmadı!" diyen Hamdi Bey de kapiya son kez kilit vurmuştur. Deyimin tam anlamıyla bir "İstanbul Efendisi" olduğu söylenen Hamdi Bey (gedikli müşterilerin deyimiyle Hamdi Baba) vakt-i kerahat geldiğinde mumları yakar, sofralardan yükselen şarkılara, gazellere, ud, tambur ve keman seslerine eşlik ederdi. Üstad Koçu şöyle yazıyor: "Bostancı taraflarında otururdu; yıllarca köprüden Haydarpaşa'ya giden son vapurun yolcusu olmuştur."

Yine Koçu ekler ki, müşterilerinin bir bölümü "okuduğunun sathinda kalmış yarı münevverler"di (ola ki Reşad Ekrem bugünün

meyhaneleriyle barlarını görse, Yakup Kadri'nin "Azizim, dün münevver, entelektüel diye bir şey vardı, bugün o yoktur!" seslenişine kalben katılırdı). Müdavimlerin kimi de "irfan yolunda nakş almaya" çalışan esnaftan oluşuyordu.

Kemankeş ve Halil Paşa sokaklarına açılan ön ve arka kapiları, süslü cephesi ve kunt duvarları bugün yoktur. "Rind" ve hoşsohbet bir zat olan Hamdi Bey'in gözü gibi sevdiği gümüş fiske şamdanına ne olduğunu da kimse bilmez; belki yıkıntıların altında kalıp (İstanbul'un bir bölümüyle birlikte) tarihe gömülmüştür....

Kurulduğu günlerde (ki en heyheyli demleridir) Cumhuriyet gazetesinde çıkan bir haber cirosuna fena sekte vurmuştur. Tarih: 26 Ocak 1930.

"Yeşil Hilal içki düşmanları cemiyeti cuma günü Mazhar Osman Bey'in riyaseti altında toplanmışlardır. Miralay Atıf, Dr. Şükrü Hazım, Dr. Fahrettin Kerim, avukat Celâl Feyyaz, Muallim Mektebi Müdürü Saffet, Salih Keramet, Ebülmuhsin Kemal, Dr. Hasan Kadri, Dr. Ahmet Süheyl, muallim Hafız Kemal, Ferit Bey'lerin hazır bulunduğu bu toplantıda bu seneki içki mücadelesine ait mühim kararlar ittihaz edilmiştir;

1- Sıhhi sahifeler namile neşredilmeğe başlanan gazeteye içki düşmanlarının muzaharetini istemeğe,

2- Yeşil Hilâl Cemiyeti'nin menafii umumiyeye hizmet eden cemiyetler sırasına ithâlinin hükümetimizden temennisi hakkındaki kongre kararının hükûmete arzına,

3- Elde mevcut tabloların kart ve diapozitif şeklinde teksirine,

4- Mektep kıraat ve hıfzısıhha kitaplarına içkinin fenaliğını bildiren yazıların konulmasının teminine Maarif Vekâleti'nden temenniye,

5- İçki aleyhinde filmler getirilerek başka memleketlerde olduğu gibi

halka gösterilmesi için Maarif ve Sıhhat ve İçtimâi Muavenet Vekâletleri'nden ricaya,

6- Arzu eden mekteplerde mütehassis etibba tarafından içki aleyhinde konferanslar temin edilebildiğinin mekteplere tebliğini Maarif Emaneti'nden ricaya.

Bahriye (tüm sadık müdavimli meyhaneler gibi) kendini çabuk toparlamış, yaklaşık otuz yıl sonra da değişim ve yenileşme adına kurban gitmiştir....

Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu:

"Galata'da, sabık Abdullah Efendi lokantasından sonraki sokağa, Büyük ve Küçük Aynalı birahanelerinin bulunmasından ötürü Aynalı derlerdi. Her iki meyhaneye para tutanlar gelir, seçme mezelerle Mihyoti düzünü içerler. Karşıdan geriye sapan sokakta Arap Yorgi'nin Şerbethane balozu bulunurdu.

Kapıdan girdin mi, tezgâhın önündeki sed baloz sahibine ve ihvanlarına mahsus; soldaki lâvtacı Sadıkoğlu'nun lavta, kıranta, zilli maşadan ibaret takımı, tavanda petrol lambaları, etrafta mermer taşlı masalar; rakının karafakisi çeyreğe, kadehi kuruşa, biranın bardağı yüz paraya; yani tuzlu. Zira çalgılı baloz bu. Aşağı kurtarmaz. Dileyen seyyar işportacılardan meze alır.

Etek üzerine al, mavi, sarı atlastan bluzlar giymiş dört beş düzgün kuklası içerde dolaşır, boğacak birini göze kestirdiler mi "bana kahve ısmarlasana" diye yanına çöker. Çünkü en ucuz nesne kahve; fakat o kadarla kalmaz, hemen işi biraya dökerler. Müşteriler mavnacı, kayıkçı, at sürücüsü, hamal camal makuleleri idi.

Kabadan iki telli karılar ortaya seğirtip kıvırır, alınlarına bakır yüzlükler, ellilikler yapıştırılır, gene yerlerine oturunca "yana baktın, başkasına işmar çektin"lerle maraza kopar, lâmbalara iskemle veriştirilir, gırtlak gırtlağa, bıçak bıçağa gelinirdi. Patron Arap Yorgi, Tatavlalı melezlerden, namlı kabadayılara anafordan içkiyi diriğ

etmez, böyle tutunurdu.

Aynalı sokağın karşısında, tramvay yolunda 25-30 basamak merdivenle çıkılan Yüksek Baloz, altında da Hovarda'nın Meyhanesi vardı. Çeşmemeydanı'nın, Boğazkesen'in, Firuzağa'nın bıçkınları meyhaneden eksik olmazlardı.

Tezgâhtarı tığ gibi delikanlı, Manol, o kadar eliçabuklardan ki hâzâ hokkabaz. Tezgâha sekiz on müşteri üşüşür, kimi düz, kimi mastika, kimi reçina, kimi şarap istiyor... Manol sağ eliyle binliği havaya atıp öbürü ile tutar, şişenin ağzına parmağını yanaştırıp saniyede kadehi, bardağı tıpatıp doldurur...."

Sermed Muhtar Alus, "Eski Galata'nın Eğlence Yerleri" başlıklı yazısında daha çok şey söylüyor ama bu kadarıyla yetinip Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu'nun cümbüşlü kapısını aralayalım. Tophane Caddesi'nin pırpırlı ışıklı, sağırlatıcı gürültülü, tıkış tıkış kalabalık bir noktasıydı ki, hokkabazından pandomimacısına, balerinasından komedyenine türlü çeşitli sanatçılar sırayla sahne alırdı. Ama burada yapılanın parmak ısırtacağı hiç sanılmasın; Ahmet Rasim, "Ne olduğu belirsiz, orta oyununun kaba taslağından ibaret döküntüler." diyor bu piyesler için. Sahneye çıkanlar çoğunlukla takma ad kullanırdı: Balerinalar Kikina, Pipina ve Pervis, Şansoncu Amalya, Paskal Komik Dimistokli, Zevzek Boğos, Komedyen Andon. Încesazı da Gonca Kemal yönetiyor. Favori Şansoncu Amalya'ydı her zaman; diğer namıyla Küçük Amalya. Ahmet Rasim, "Fuhş-i Atik"te Amalya'nın yeri göğü inlettiğini, en sevilen kantosunun da şu olduğunu yazar:

Haydi tayfalar

Gemi yalpalar

İçelim şarap

Olalım harap.

Yine dillere destan, akıllara ziyan Amalya'nın "Hicaz'dan Feryat" ve "Hüseyni'den yandım" kantolarına rağbet çoktu. Beyzadelerin ağzı susuz kalmış çingene hindisi gibi beş karış açık kalırdı.

Söz kantodan açılmışken, dilerseniz ara verip eski meyhane kantolarına göz atalım. Reşad Ekrem Koçu'nun "Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri" başlıklı yayımlanmamış notlarına yaslanırsak, 19. yüz yıl sonlarında "Hovarda", "Meyhane" ve "Küplü" kantolarının pek de revaçta olduğunu görürüz:

Kabadayıyım kabadayı

Kabadayıyım Tosun Dayı

Severim hovardayı.

Hayda!

Meyhanede çakarım

Peykesinde yatarım

Ben camları kırarım

Hır çıkarır kaçarım

Ben dayaktan korkarım

Var mı böyle kabadayı

Severim hovardayı.

Hayda!

Ne gülersin omuzdaş

Ne bakarsın be kardaş

Bende yürek mermer taş

Savul karşımdan dolaş

Bulaşığım be kardaş

Hır çıkar yavaş yavaş

Kabadayıyım Tosun Dayı

Severim hovardayı.

Hayda!

Küplü kantosunda da, Hovarda kantosunda olduğu gibi, açıktan açığa meydan okuma sezilir:

Kadeh kırmak el sarmak

Hovardaya hovardaya pek şandır!

Küplüye gitmeyenler

Gidip bir tek çakmalı

Gamı dilden atmalı

Veresiye vermezse

Tezgâhtara çatmalı

Külhanbeylik omuzdaşlar bize pek şandır!

Daha da ünlüsü düpedüz Meyhane kantosuydu:

"Haydin arkadaşlar meyhaneye gidelim
Atalım biz, çakalım biz, zevkimize bakalım

Semai divan çal çalgıcı dinleyelim

Şöylelikle böylelikle şu sabahı edelim!"

Evet, nerede kalmıştık?

Yalnız Tophane'de değil, sivri bonetalı, pudralı yüzlü komedyenlerle

turneye çıkıldığında da içki su gibi akar, patırtı gürültü eksik olmazdı. Reşad Ekrem Üstad, Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu 'nun cümbür cemaat Bağlarbaşı'na gittiğini, orada oyun verdiğini yazar. Başka kaynaklar bu çılgın topluluğun Haydarpaşa-Üsküdar tramvay yolu üzerinde, 3.Selim Çeşmesi'nin hemen karşısında bulunan meşhur Çiçekçi Kahvehanesi'nde perde açtığını cümle âleme açıklar. İlk müdürü Sotiraki Efendi, sonrakiler Rafael ve Corci olarak biliniyor. Kahve tamı tamına iki kuruş (büyük para azizim, yıl 1890), likörse kat be kat pahalı!

Çok geçmedi, görkemle rezaleti harmanlayan şaşaasıyla tarihin tirpanına teslim oldu gitti Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu. Şimdi yerini bile bilen yoktur....

Madam Bela'nın Meyhanesi:

"İstanbul ve Galata kadılarına hüküm ki: Bundan evvel nice def'a hükmü şerifler gönderilip İstanbul'da ve Galata'da olan meyhanelerin külliyen kaldırılması ferman olunmuştu. Hâliya yine meyhanelerin işlediği ve fısk-u fücur olduğu işitildi. Bu fermanım vardığı gibi meyhaneler külliyen kalkacak ve şaraplarına tuz atılup sirke yapılacaktır. Emrimin hilâfına iş olmaktan ihtiyat üzre olasız."

İkinci Selim bu fermanı Galata Kadısı'na gönderdiğinde Madam Bela'nın balozunun açılmasına yaklaşık üç yüzyıl vardı ama, ola ki o demlere denk düşseydi, Selim fermanla yetinmez, o harabathaneyi yerle bir ettirir, yıkıntıyı Haliç'e savurduktan sonra toprağına tuz döktürürdü; malum, tuzlanan şarap sirkeye tahvil olur, tuzlanan topraktaysa ot bile bitmez...

Yazılı belgelere göre haşarat yatağı balozların en berbatıymış Bela. Koçu Üstad böylesi yerlere şu damgayı vuruyor: "İstanbul'da ayak takımının, esafil ve erazilin, uygunsuz hayta güruhunun gittiği, edep ve haya kaygusu olmadan, hatta rezilane cümbüş ve muhabbetlerle içip eğlendiği, ara sokakların küçük, izbemsi, pis meyhaneleri." İşte böyle bir haşarat yatağıydı Bela'nın Meyhanesi ve adına fena halde layıktı: Patronu bela, müşterisi bela, semti bela bir yerdi ki, kanlı kabadayı Bıçakçı Petri'nin sürekli uğrağı olmuştu. (Kim bu Petri diyecek olursanız, onu da lütfen Ergun Hiçyılmaz ağabeyimize

sorunuz!)

Madam Bela'nın uyruğu bilinmiyor; bilinen bir batakhane yosması olduğu, meyhanede saki olarak çalıştırdığı Sakızlı ve Midillili Rum çocuklarına "kapatma hayatı" yaşattığıdır. Kimilerinin bu kadını "Madam Başbelası" diye anması boşuna olmasa gerek. Müdavimlerinin çoğunun gelgeç gemici tayfası ve ucuz şaraba talim eden tulumbacılar olduğu söylenir. Sermed Muhtar Alus'a göre, Mumhane Caddesi'ni kesen bir ara sokaktaki (Leblebici Şaban Sokak olabilir) Bela'nın Meyhanesi'nin kapısı "avanaklara fora"ydı. Yalnız avanaklara mı?

Ne münasebet efendim, dalkavuklarıyla da ünlüydü Bela. Şarap parasını çıkarmak için bir şair yamağı gördü mü yamanan sefiller, yakılsa kül bile tutmaz manzumelere övgü yağdırarak "bir kadeh sebeplenirim" ümidiyle yaşayanlar, yaşı Bela'nın binasıyla handiyse eşit "kokona"ları Haliç'te güneşin batışına benzetenler; hepsinin kafasında iki tilki kol gezer, "nasip" ve "ikram"! Bela'nın beleşçileri pek de pespayeydi ama dalkavukluk deyip geçmemeli; burada (Yakub Efendi'nin adeti olduğu üzre) bir parantez açalım: Kendisinden ruhsat aldığımız Koçu Üstad, Topkapı Sarıyı arşivinde I.Mahmut devrine ait bir "arzûhal" bulunduğunu yazar. Koçu'nun "Tarihimizde Garip Vakalar" kitabında naklettiğine göre, bu belgede "dalkavuk narhı"ndan söz edilir. Hoşluk olsun diye bir bölümüne göz atalım:

"Dalkavuğun burnuna fiske vurma: 20 para.
Başına kabak vurma: 30 para.

Elinde beş on kıl kalmak ve dişlerini leylek gibi çatırdatmak şartıyla sakal zelzelesi: 60 para.

Sakal boyaması: 60 para.

Bir salkım üzümün sapıyla birlikte yedirilmesi: 40 para."

Yani basbayağı meslekten sayılıyordu dalkavukluk, öyle Bela'nın Meyhanesi'nde olduğu gibi iki lafla olmuyordu...

Sonuç mu? Denilir ki Bela'nın adı bir cinayete karışmış, aynı zamanda otel olarak çalıştırdığı meyhanesi kapatılmış, kendisi de sınır dışı

edilmiş. Nereye mi? İşte onu kimse bilmiyor...

Dodi'nin Gazinosu:

Meze Karagöz göstermeliği, yani varla yok arası. Az az geliyor sofraya ama ne sofra, bir kuş sütüyle turna havyarı eksik. Karanfilli, tarçınlı şarapları terbiyeli, laternası bereketliydi; kadril ve polka sesleri eksik olmazdı. 19. yüzyıl sonlarıdır, Galata alacakaranlık ve gayetle tehlikeli, o demlerin Kalekapısı, cumhuriyetin ilk yıllarının Şahkapısı sokağına güneş Haliç'in derinliklerinde yok olduktan sonra girmek yürek işi! Ama Dodi'nin kapısından içeri adım atan yaldızlı bir dünyaya girer; "şanson"un âlâsı burada, misk-i amber misali ecnebi likörler burada, beyzadeyle omuz omuza demlenen "erazil" burada. Tulumbacısından balıkçısına, kayıkçısından kalem erbabına Dodi'ye "şöyle bir" uğramayan yoktu, öyle ki "hazirûn" kimi zaman sokağa taşar, patirti ayyuka çıktığında kol bermutad yetişir, kol çavuşuna "görme bizi" harcı gizlice verildiğinde akşamcılara "keyif tamamlamak" için birkaç saat daha süre verilirdi.

Dodi'den başını uzatanların bir nargile çekimi uzaklıkta bellediği Galata Kulesi'ne bir demlerde "Christus Torre" dendiğini biliyor muydunuz: Malûmattar ve malûmatfuruş pîrimiz Aslanzâde Yakub Efendi 'nin eprimiş, sepyalaşmış notlarında rastgeldim, tarihçilerin "Kastellion ton Galatou" ve "Tour de Galathas" diye adlandırdıkları yer çok başkaymış, bizim kuleden yüzlerce yıl eski bir hisar, Haçlı Seferi'ne sapasağlam direnmiş. Osmanlı'da adı Mahzen-i Sultani ya da Kurşunlu Mahzen. İlginç tabii de, Dodi'nin Gazinosu'nda demlenen ehl-i keyiflerin böyle bilgilere karnı tok, gelsin çeşit çeşit "müskirat"! Bir de bol işlevli, düzgün şiveli "şantöz"ler; aslında bir mastika ya da lambikoya fit olacaklar ama öyle işvebaz ve hünerbazlar ki, sanki tekmili "La Dam O Kamelya"!

Yazılır ki, 1875-1886 yılları arasında Galata'yı birbirine katan Dodi'nin Gazinosu için (ulemâdan bir zatın torunun da dahil olduğu bir rezalet sonucu) padişah kapatma emri vermiş, efendisinden eraziline müdavim Galata'nın diğer meygedelerine çil yavrusu benzeri dağılmış. Ardından da Üsküdarlı Aşık Razi şu ikiliyi yazmış:

"Sille tepeden indi,

Şaşırıp kaldı Dodi.".

Gambrinos Birahanesi:

Gambrinos'ta "müskirat" katre katre, "işret" dersen diz boyu! Yeri Beyoğlu'nda ama Galata'yı aratmıyor. Eski Beyoğlu'nun en iflâh olmaz meygedelerinden (ben yazmıyorum, Aslanzâde Yakub Efendi söylüyor) olan Gambrinos Birahanesi (ki birahane adı bahane, kendisi basbayağı Galata usulü gazino) çift kimlik taşırdı sanki: Akşamları "tringa" beyaz ceketli, yakası kolalı Frenk gömlekli, ütülü siyah pantolonlu, has ipekten kelebek boyunbağlı, Fransızca'ya çat pat hâkim garsonları ve "ekâbir" müşterileriyle yaldızı nezih bir yer, 19. yüzyıl İstanbulu'nun parmakla gösterilen "sosyete" uğraklarından biri, belki de birincisi. Ama vakit geceyarısını buldu mu değişime uğrardı. Gambrinos, say ki Jekyll ve Hyde misali (bu iki zatın kim olduğunu merak edenler lütfedip İngiliz edebiyatı tarihine göz atsınlar): Polkanın, mazurkanın binbir türü başlar, garsonlar ceketi ve papyonu fora eder, Beyoğlu ve Tatavla'nın kabadayı takımı arz-ı endam eyler, haliyle "işret"in ve "işmar"ın topuzu fena halde kaçardı! Devrin parasıyla bir banker kadar kazandığı söylenen patron Dimitri Gambrinos, gazetelere boy boy ilanlar verirdi:

"Beyoğlu'nda, Konkordiya Tiyatrosu karşısında, 312 numaralı Dimitri Gambrinos Birahanesi. Birinci nevi birası ve nefis yemekleriyle sabaha kadar açıktır. Müşterilerin memnuniyetine her suretle hizmet edilir."

Bir de Fransızca ilanları vardı, "Brasserie Dimitri Gambrinos, 312 Grand Rue de Péra, Constantinople," şeklinde....

Muallim Naci'nin deyimiyle, "gönlüne sakiyi mimar eyleyenler"in gitmeden duramadığı, durmadan da içtiği bir yerdi Gambrinos Birahanesi. Bugün Hasköy'lü Aşık Sarkis'in dizelerinde (ve Koçu üstadımızın İstanbul Ansiklopedisi'nde) yaşamaktadır:

Giremem içeri, üst baş külüstür,
Zira Gambrinos gayet lüküstür.
Gaco şıkırdımı Pera gülleri,
Lavanta sürünmüş hoş kâkülleri.

Şampanya patlatır bir şişe en az,
Onlarda tamamdır türlü cilve, naz.
Tatavla, Kumkapı, Hasköy beyleri,
Gündüzden verilmiş gece peyleri.

Bizans Birahanesi:

"Akşamcılığın en büyük zararları çok içmekle başlar, sabahçılığa dönüşmekle azar, gündüzcülüğe dökülmekle artip geceli-gündüzlü denilen içinden çıkılması güç durumda karar kılmak gibi gerçek bir yıkımla sonuçlanır. Bu güç durumdan kurtulmak içindir ki içenlerin akıllıları gıda denilen miktardan ziyadesini içmezler. Bu gıdanın miktarı 25 dirhemlik bir ya da birbuçuk karafakidir. İki üç karafaki, yüz dirhemlik şişe yahut son zamanlarda meyhanecilerin, gazinocuların da işine pek ziyade gelen duble kadehlerden sekiz on tanesi gıda sayılamaz. Neşe denilen ilk sarhoşluk halinin ölçüsü, kadehine göre, örneğin dublenin birbuçuğu; çakırkeyifin iki üç; keyifin üç, beş veya altıdır."

Üstad öyle diyorsa öyledir, ne sandın ya muhterem, söz sahibi anlı şanlı Ahmet Rasim! Bizans Birahanesi'ni bilmiş, yakından tanımış, tezgâhına dirsek dayayıp "vakt-i kerahat" geldiğinde tekmil müdavimle birlikte "hafif hafif düz çakmış" Ahmet Rasim. Öyle bir anlatmış ki, mübarek sanki rakı değil de çam balı! Zaten "Anılar ve Söyleşiler" bal tadında bir çalışma, gönüllerde güller açtırıyor. Karaköy Palas'ın karşısındaki Bizans Birahanesi elli müdavimi ya alır ya almaz, mütenevi biralar ikram olunur. Ama ne bira! Viyana birası, Belgrad'ın Yagodina birası, İstanbul'un (bir semte adını bile vermiş) Bomonti birası. Mösyö Bomonti birayı imâlâthanesinde fıçılar, ucu küçük pirinç musluklu fıçıları Bizans'a gönderir ki yabancılar bile "mest"! Duble 100 para, tek 60 para. Kesesine güvenen buyursun çünkü bir içen bir daha içiyor. Kısası, bugünün tezgâh altından lastik hortumla terkos takviyeli "süper lüks birahane" mamulâtina hiç mi hiç benzemiyor balon bardakla içilen Bomonti birası....

Bizans Birahanesi'nin sahibi Yunanlı'ydı. Elmas yüzüğü ve altın kösteğiyle bir bankeri andırdığını yazar Reşad Ekrem. Ve gün ışıdığında Bizans Birahanesi kılık değiştirir, lüks bir lokantaya tebdil olurdu. Bugün yerinde ne vardır, bilen kalmadı....

Eftalipos Gazinosu:

Galata'nın en ünlü, en lüks ve (mütareke yıllarına değindiğimizde göreceksiniz) en rezil gazinosu. Necatibey Caddesi'nde, Kapiiçi Hamamı'na elli adımlık bir binadaydı. Zamanın "sosyete"si orada tekmil verirdi çünkü havyardan şampanyaya her tür meze ve içki Eftalipos'ta bulunurdu. Şık hanımlar ve kıranta beyler akşamları Eftalipos'ta arz-ı endam ederler, sofralardan Cordon Rouge şampanyası ve beş yıldızlı Fransız konyağı eksik olmazdı. Bu gazinoya gitmişliği olan dedem Dr.Avram Garti'nin anılarında hanımlarin olağanüstü "tualet"leri öne çıkmaktadır. Şimdi ara verip Refik Halid Karay üstadın "yeni kadın kumaşları" konusundaki görüşlerini alalım. Maksat renk olsun: "Ben hepsinde ayrı bir rayiha tasavvur ediyorum. İşte şu olgun kadının ılık etine sarılmış turuncu krep damurda (crépe d'amour) sıcak bir kayısı kokusu olmalı. Şu gelinlik kızın toz pembesi bluzu şüphesiz bir gül koncası gibi kokar ve kombinezonunda limon ve portakal çiçeği rayihası duyulur. Bu levent, dinç kadının sarışın tuvaletinde turfanda bir kavun kokusu, şu gelinlik kızın çamaşırında bir yasemin ve zambak itri, o siyahi dul hanımın mantosunda bir krizantem esansı gizlidir. Ve bütün o rayihalar elbiselere vücutlardan veya lavanta şişelerinden geçmemiştir. Kumaşların esasında mevcuttur, bu kumaşlar esasında rayihalıdır." Nerede bugün böyle düş gücü olan moda yazarı?

Ama dedemi ve Refik Halid'i başbaşa bırakıp Eftalipos'a dönelim; vakit geç olmakta, gazino dolup dolup taşmaktadır. Bu akşam "cazbant" da var galiba, dans edilecek. Bilen bilmeyen kalkıp kendini piste atıyor; ne yapalım azizim, şampanyanın billur köpüğü kana karıştığında müdavimi tutabilirsen tut. Sonra İstanbul'un meşhur dans profesörleri Panosyan, Sakelaridis, Haçaduryan, Papadopulos, Saridis henüz ortalıkta yok ki rumbayı, çarlistonu, fokstrotu, tangoyu, valsi, boleroyu bir güzel öğretsinler "mösyö"lerle "madam"lara. Panosyan'da tango 10, vals 7.5, çarliston 5 lira. Stüdyoların birinde buzlu camlı, silindiri çivili, yandan manivelalı bir org eskisi bile olacak ama 1930'lardan sonra; 1918'de açılan Eftalipos ise 1922'de kapandı....

Şimdi mütareke yıllarına geliyoruz. İstanbul işgal altında olmadık aşağılanmaya maruz kalırken, Eftalipos'un "rüzgâr gülü" patronu kapısını Türk'lere kapatıyor, işgalci Fransız ve İngiliz asker lerinin olmadık rezilliklerine peşkeş çekiyordu. İzin verin de burada dedemin

anıları devreye girsin: "Hicri 1311'de İstanbul Tıbbiye-i Mülkiyesi'ne girdim ve 1317'de mezun oldum. Balkan Harbi'nde Edirne Askeri Hastanesi'nde, Harb-i Umumi'de İkinci Kolordu'ya bağlı Beşinci Sıhhiye Bölüğü'nde, sonra İsmet Paşa'nın kumandanı bulunduğu Üçüncü Kolordu'ya bağlı Yedinci Seyyar Hastane'de görev yaptım. Yani Edirne'den Çapakçur'a, oradan da Nablus'a geçtim. Rütbe-i Salise ve Harp Madalyası sahibiyim." İşte bu genç yüzbaşı doktor fesi, sirmalı üniforması, madalyaları ve belinde kılıcıyla bir akşam Eftalipos Gazinosu'na gelir. Büyük cesaret çünkü "işgalci zabitler" Türk subaylarından hiç mi hiç hoşlanmamakta, hatta Rum garsonlara emir verip feslerini yere çaldırmaktadır. Dedem bana bunları anlattığında doksanlarındaydı ve çelik mavisi bakışları bir nebze olsun solmamıştı: "Kapıda belirdiğimde som bir sessizlik oldu. Niyetim bir kadeh bir şey içip çıkmaktı. Canım fena sıkılıyordu. Çok uzun süren tifüs hastalığım nedeniyle cepheden uzaktım ama her an emir bekliyordum. Bir köşede yayılmış oturan bir Fransız zabiti bir laf etti, buraya fes giremez, diye. Ben de Fransızca olarak, İstanbul'a Fransız giremez, dedim. Buz gibi bir hava esti. Rum uşaklar kıkırdaşıyorlardı. Fransız zabit ayağa kalktı, zebellah gibi adamdı ama fena yalpalıyordu. Elim kılıcıma gitti. Herşeyi göze almıştım. İşte o an ortalık karıştı. Kimi Fransızı yerine oturtmaya çabalıyor, kimi de bileğime yapışmış, etme paşam, yapma paşam makamında diller döküyordu. Hiçbir şey demeden çıkıp gittim. Bir daha da Eftalipos'a ayak basmadım."

Sonra ne mi oldu?

İşgalciler çekip gittiğinde yediği ayvanın boyundan mücessem olduğunu anlayan patron, Eftalipos'un kepenklerini indirip yok oldu, adı sanı bir daha duyulmadı....

Ekonomos Meyhanesi:

Önce Şirket-i Hayriye'yle Boğaziçi'nde şöyle bir gezinelim dilerseniz. Zaman tüneline daldık nasıl olsa ve vaktimiz bol. Nereden başlayalım? Çok eskilere gidersek Şirket-i Hayriye İdare Merkeziyesi'nin üst katına çıkıp Müdür-ü Umumi Ali Hüseyin Bey'in elini sıkabiliriz. Hüseyin Hakkı Efendi, Fuat Paşa, Mustafa Reşit Paşa, Cevdet Paşa da orada olabilir, 20. yüzyıldan gelen selamımızı alırlar, belki de halis "Taht-ul Kalâ" (Tahtakale) kahvesi ikram ederler...

Vapur sözcüğü nereden doğmuştur, bilir misiniz? Fransızca "vapeur" (buhar) sözcüğünden! İşte 13 numaralı Galata, 18 numaralı Asayiş, 19 numaralı Seyyar, 33 numaralı Nusret, 27 numaralı Sahilbend, 35 numaralı İşgüzar, 39 numaralı Neveser, 41 numaralı Metanet, 44 numaralı İntizam, 55 numaralı Bebek, 53 numaralı İnşirah, 61 numaralı Sultaniye, 59 numaralı Kamer, 64 numaralı Küçüksu, 67 numaralı Kalender, 69 numaralı Hüseyin Hakkı, 70 numaralı Ziya böyle "vapeur"dür; şimdilerin deyişiyle "vapur", yaşlıların dilindeyse "vapor". Biz herhangi birine binebiliriz, kimi "yandan çarklı"dır, yazın güverte üstüne tente gerilir, kiminin hoparlöründen tangolar yükselir. Hangi "Boğaziçi kasabasında" durup biraz istirahat etmek istersiniz? "Ortakeuy" (Ortaköy tabii ama Şirket-i Hayriye'nin Osmanlıca ve Fransızca yayımlanan ilk tarifesinde böyle yazılır) o demlerde pek de hoş, bol ağaçlıklı bir tepe üstüne kurulmuş; "Roumelie Hissar" mi dediniz? Azizim, sizin canınız kale altında çay içmek ister sanırım! Yok yok, haklısınız, en iyi çay "Emirghian"da içilir. "Therapia" mı? Bakın orası pek de mahzun bir yer, suları şifalıdır derler ama manzarası göz alabildiğince düzdür, Tarabya olup bir "restaurant kenti"ne taḥvil olmasına en az yüz yıl vardır. En güzeli Kanlıca galiba; Sinan'ın camii bir mücevher sanki, yoğurdu da gönüllerde güller açtırıyor...

Sıkıldınız mı?

Hiç sanmıyorum ama isterseniz karaya ayak basabiliriz. Ama önce kaptanlarımız Fehmi Efendi, Makaroviç Efendi, İstefanoviç Efendi, Cemal Efendi, Eyüp Efendi, Aziz Efendi, Hacı Mehmet Efendi, Sezai Efendi ve Zaharaki Efendi'ye teşekkür edelim.

Vapurlarımızın kiminin radyolu olduğunu da ekleyelim, "çalgılı" tabir ediyorlar efendim; bazı kaptanlarımızın çapkınlıkta şöhret aldığını da söyleyebiliriz. Nasıl mı? Vapuru yalı rıhtımına bir güzel yaklaştırırsın, önceden hazırladığın mektubu açık pencereden içeri atarsın, "meçhul" ama zarif ve narin bir elin uzattığı gümüş tepsiden kristal şerbet bardağını alırsın! Vapurun "hoparlör"ünden yükselen bir tango mudur o ara?

Şimdi de Ekonomos Meyhanesi'nde keyif sofrasını kuralım, eskilerin "ehl-i keyif" tabir ettikleri muhteremlerle birlikte. Kimler yoktur ki

Ekonomos'ta? Uzunçarşı'nın tornacı, sandıkçı, ağızlıkçı ustaları, Mahmutpaşa'nın tarakçı, kehribarcı, kaşıkçı kalfası, Kapalıçarşı'nın kuyumcu ve yorgancı esnafı, mahalle tulumba reisleri ve omuzdaşları, Galata'nın Rum'ları, Tatavla'nın laternalı palikaryaları... İnanmayan gider, üstad Sermed Muhtar Alus'un 2 Mayıs 1944'te akşam gazetesinde yayımlanan yazısını okur; Rakının da çeşidi bol, "erbabı" yalnızca "kayık düzü, Namyas düzü ya da hamursuz rakısı" tavsiye ediyor, kayık düzü Marmara iskelelerinden kayıkla gelir, Namyas düzü tüyden hafif, hamursuz rakısı balyozdan ağırdır. Anasonlu ve sakızlı türleri var. Kapalı şişeler yalnızca iki marka taşırdı, Omurca ve Mihyoti. Yıllar sonra sanki şaraba tebdil oldu rakı, bin çeşidi çıktı: Ağa, Alem, Bülbül, Elif, Hanım, Jale, Dem, Keyif, Fertek, Bahçe, Memur, Büyükada, Dimitropulo, İstafilina, Zardakosta... Yeni, Kulüp, Altınbaş çok sonranın "İnhisarlar İdaresi" markaları olacaktır. O zamanın Alem rakısının ilanı da bir "alem"dir, gazeteler Alem'in "büyük bir fedakârlikla ve modern teşkilatla sıhhi şerait altında temiz ve itinali çekilen" bir rakı olduğunu cümle aleme bildirirler!

Galata'nın ünlü ve temiz meyhanelerindendi Ekonomos, rezaletten uzak, işrette adap gözeten bir mekândı. 1891 yılında İstanbul'a gelen Fransız gazeteci Emile Berr, Ekonomos'u şöyle anlatıyor:

"Galata'da, karakol karşısında, İstanbul Boğazı'na müvazi olarak uzanan sokakta Ekonomos isimli meşhur bir meyhane bulunmaktadır. Bu meyhane, kum dökülmüş zeminiyle, akaju ağacından yapılma takımlarıyla, insana kırk elli sene evvelki Paris meyhanelerini hatırlatmaktadır. Ekonomos'un mutfağı Avrupa usulündedir. Usta bir aşçısı vardir. Ekonomos'un kendine mahsus yemekleri arasında enginar kızartması pek meşhurdur. Anadolu'da yetişen ve dünyanın hiçbir yerinde bu derece güzeline rastlanmayan enginarları İstanbul'da çok iyi pişiriyorlar. Ekonomos'ta birkaç defa bu güzel yemeği yedim. Burada Türk kahvesiyle kokulu Girit tütünü içmek pek zevkli oluyor."

Bilindiği kadarıyla bu yazı Le Figaro gazetesinde yayımlanmış, yıllar sonra da Haluk Şehsuvaroğlu Cumhuriyet gazetesindeki bir yazısında alıntı yapmıştır

.... Ekonomos bi-hakkın meyhaneydi. Kapıdan içeri girildiğinde tam karşıda tezgâh görülürdü. Tezgâhın üstüne sıra sıra rakı kadehleri ve şarap bardakları, piyaz, turşu, leblebi kâseleri dizilirdi; ayaküstü tek

atıp yoluna devam edecek müşteriler için! Tezgâhın ardındaki oymalı raflarda rakı ve şarap binlikleri diziliydi. Rafın kenarındaki çivilere de camdan rakı ve şarap ibrikleri asılırdı. Müdavime içki bu ibrikle sunulurdu. (Önceleri içi oyulmuş kabak da kullanılmış, en son karafaki doğmuştur.) Alçak ayaklı tahta sofraları ve kısa iskemleleriyle "mütevazı" bir yerdi Ekonomos. Kimi gedikli meyhaneler gibi birkaç basamakla çıkılan balkonları, hatırlı müşteriler için "Şirvan"ları yoktu. Yirmibeş arşın eninde, kırk arşın boyunda olduğu, tezgâhın üstünde "işret tanrısı Baküs'ün sarhoşluk halinde" resminin bulunduğu yazılır. Akşamcılar elleri dolu gelir, mevsime göre elma, dut, portakal, kiraz, üzüm, pastırma, balık yumurtası, peynir, yaprak dolması getirir, ortaya koyarlardı. Köpüklü değil fıçılıydı Ekonomos ve kol gibi fışkıran içkiye iri çanaklar tutulurdu; çanak da yetmezse, gelsin kova!

(Yazıldığı kadarıyla bir hoşmuş Ekonomos, gece geç vakit de usuldan ud sesleri yayılırmış çevreye; bir de bugün çevrene bak da sor kendi kendine, "Nereden nereye Galata?" diye!....)

Arkadi (Arkadia) Gazinosu:

Beyaz Rus'ların 1920'lerde İstanbul'un neredeyse her yakasında (Büyükada'dan Beyoğlu'na, Büyükdere'den Galata'ya) açtığı eğlence yerlerinin haddi hesabı yoktu. Bunlardan yalnızca biriydi Arkadi (Arkadia) Gazinosu. Öyleyse neden Arkadi, diye soran olursa, şöyle cevap verebiliriz: Arkadi Gazinosu Beyaz Rus'ların Galata'daki önde gelen eğlence yeriydi ve unutulmasın ki konumuz şu anda "Galata Gazinoları"! Arkadi'de tombala ve bilardo oynanır, votka içilirdi. Bilir misiniz ki votkayı İstanbul'a ilk kez Beyaz Rus göçmenler getirmiştir ve şu pek meşhur (hatta "a la mode") sari votka nam meşrup ilk kez Arkadi'de yapılmıştır! Bugün Rejans, Ayaspaşa Rus Lokantası, Pera Palas, Glasnost ve Rasputin gibi mekânlarda içilen sarı votkanın "ağababası", adı sanı kayıtlara geçmemiş bir "barmen" ya da "barba"dır, 20. yüzyılın başlarında sessiz sakin Arkadi'de çalışan. Anlatılana göre (bu kez kaynak büyük yengem Natasha'dır) iyi bir votkanın içine cidarıyla birlikte limon ve portakal kabukları atılır, bir tutam biber ve bir nebze karanfil eklenir, tümü çalkalandıktan sonra ağzı kapalı küplerde (ve güneşten uzak) günlerce bekletilir, göz kadehlerde servis yapılırmış. Arkadi'nin "müdavimleri" de hızla "müptelâ"ya dönüşmüş ! Efendim, votka sözcüğü Rusça'da "sevgili küçük su" anlamına geliyormuş; Arkadi'de konuklar gümüş tepsi üzerinde bir tutam tuz ve bir votka kadehiyle karşılanırlarmış, tuzu

dilinin ucuna koyup votkayla yutacaksın! Natasha limonlu votkaya "limonnaya voditchka" der, kumaştan leke çıkarma işleminde de kullanırdı. Yazları da bir bardağı yarısına dek limonlu dondurmayla doldurur, üstüne silme votka dökerdi; mükemmel bir "digestive" olduğu, gönüle ferahlık verdiği söylenir dondurmalı votkanın.

Bugün İstanbul'da yaşayan son Beyaz Ruslar'dan Valentine Taskin (Barones Von Klodt Jurgenkzburg) o demlerin Arkadi gazinosunu şöyle anlatıyor: "Çok kalabalık olurdu, kadınlar tombala, erkekler bilardo oynardı. Şarkılar söylenirdi devamlı, Rusça, Rumca, Türkçe. Birbirinin dilini bilmeyen insanların çabucak kaynaştığı bir yerdi, renkli ve temizdi, bir Paris gazinosuydu sanki. Sarı votkasının ünü tüm şelire yayılmıştı." (Sevgili Barones şimdi (handiyse doksanlarında) Anadoluhisarı'ndaki Yalım'da piyano çalıyor ama 70 yıl öncesinin anıları belleğinde pırıl pırıl....)

Şimdi Arkadi'den yola çıkıp (söz açılmışken) Beyaz Rus'ların İstanbul serüvenine geniş yelpazeden bakalım. Kalem bu kez bale dekor ve kostüm tasarimcısı ve sanat tarihçisi Alexander Vassiliev'in. Vassiliev gerçek bir "aristokrat"; çarlık döneminden kalma soyluluk ünvanı "Kont Tchitchagoff de la Berezina". Bir döneme ışık tutan (ve bir yıl kadar önce Paris'te yayımlanan) araştırmalarına (Arkadi'nin kapı aralığından) bakmakta yarar var:

"O zamanlar İstanbul çok güzel bir yağlıboya tabloya benziyordu. Gün batarken ateşler içinde kalan Haliç, Bizans'tan kalma Ayasofya'nın kubbesi, Sultan Ahmet Camii'nin minareleri, Haçlı seferlerine karşı inşa edilen kaleler, Topkapı Sarayı, İmparator Jüstinyen'in zindanı, muhteşem Galata Kulesi, Kapalıçarşı'nın kemerleri, Rumeli Hisarı, İstanbul Surları, göz kamaştırıcı Dolmabahçe Sarayı şehrin Avrupa kıtasında kalan güzelliklerin ancak bir kısmıdır. Boğaz'ın öteki kıyısında ise meyve bahçeleri içinde saray ve camileri ile Anadolu yakası ve sisler içinde eriyen Adalar, Asya İstanbulu'nu meydana getirmektedir. Bütün bunlara bir de durmadan oradan oraya hareket eden balıkçı kayıklarını, ezan seslerini, asker ve subay üniformalarından saçılan parıltıları eklerseniz, aşağı yukarı 1920 yılının İstanbul'u gözler önüne serilmiş olur. Rus göçmenler daha çok şehrin Avrupa kıtasında kalan kısmında yerleşmişlerdi; yani kulenin bitişiğindeki Galata semtinde, Rus elçiliği dahil bütün elçiliklerin yer aldığı, şehrin en büyük Avrupai caddesinin bulunduğu Beyoğlu'nda, alışveriş merkezi olan Taksim Meydanı'nın çevresinde.

İstiklal Caddesi'nde (Grand Rue de Péra'da) pitrak gibi Rus restoranlar, kabareler, pastaneler ve eczaneler ortaya çıkmaya başladı. Moskova'da 'Maksim' adlı kabarenin sahibi olan ünlü 'Rus zencisi' Feodor Feodoroviç Tomas şehrin dışında bulunan ‘Stella' adlı bahçede aynı türde bir yer açmıştı. Sergei Altbrandt'a ait tiyatro sahnesinde Jan Gilesko keman çalardı. Vertinski de kendisine ait 'Siyah Gül' kabaresinde çigan melodileri söylerdi. Bu ünlü yerde bir eski senatör vestiyerde dururken, acemiliklerini koketlikle örtbas etmeye çalışan güzel Rus hanımları garsonluk yapardı. En nefis borşt çorbası 'Ugalok' (Köşem) lokantasında sunulurken, zengin yabancı müşteriler akşam yemekleri için bir zamanların çarlık belediye reişinin aşçılık yaptığı Rus kabare-restoranı 'Ermitaj'a gelirlerdi. 'Petrograd' ve 'Moskova' pastaneleri Ruslar'ın geleneksel paskalya çörekleri 'kuliç' ile meşhur olmuşlardı. 'Türkuaz' ve Gapontsevler'in restoranı ünlü yerlerden sayılırdı.

Opera sanatçısı Vladimir Petroviç Smirnov, İstanbul'da 'Smirnov Votkası' imâlâthanesi açmıştı. Smirnov, eşi Primadonna Valentina Piontkovskaya ile birlikte ayrıca 'Parizyen' adlı bir yer de açmıştı ki, görgü şahidi Prens Iseev, 'Geçmişten Parçacıklar' adlı anılarında bu yer için, 'Akşamları keşif birliğinin kaymağı burada toplanırdı' demektedir. 'Buff' adh açıkhava tiyatrosunda Smirnov, Piontkovskaya ve Polonski'ler, Offenbach'ın 'Güzel Helen' oyununu inanılmaz bir başari ile izleyicilere sundular. O yıl İstanbul'da Boris Mihailov sahnelere çıktı, Nastasya Polyakova çigan şarkıları söyledi ve Korş Tiyatrosu'nun sanatçılarından Bestujen konferanslar verdi. 'Siyah Gül'de ünlü Yuri Morfessi şarkı söyledi ve Elena Nikitina sahneye çıktı. Geleneksel Rus başlığı ile Tarakanova Beyoğlu'nda şarkılar söylüyordu. Kervansaray'da İvan ve Lölya çifti kazaska oynuyordu. Koreograf Viktor Zimin 'Şehrazat' balesini sahneye koymuştu. Majik Sineması'nda Valentine Taskin piyano çalıyor, Polyatskin ona eşlik ediyordu."

Bu kadar değil tabii. Prens Pavel Dimitreyeviç Dolgorukov "Muhteşem Yıkım" adlı kitabında, Aleksandre Vertinski "Rus Kaleminden Notlar" başlıklı çalışmasında, Ahmet Hamdi Tanpınar "Beş Şehir"de Beyaz Rus'ların İstanbul üstündeki etkisini anlatır. 1920'li yıllarda Paris'te yayımlanan "Spasiba: Merci a Constantinople" (İstanbul'a Teşekkür) başlıklı derlemede Beyaz Rus'ların İstanbul'daki yaşantıları tüm ayrıntılarıyla ve bol fotoğraflarla gözler önüne serilir. Kitap aynı

zamanda 1922 yılında Beyaz Rus ressamların Pera Palas'ta bir sergi gerçekleştirdiğini yazar. Büyük yengem Natasha'nın ressam N.Becker tarafından yapılan yağlıboya tablosu da sergilenenler arasındaydı; tablonun sol alt köşesinde "Constantinople 1922" notu ve ressamın imzası yer almaktadır. Tablo bugün Aslanzâde Yakub Efendi'nin en "kıymettar" hatırasıdır...

Dolgorukov'un yazdıklarına göre, Baron Vrangel'in yaşadığı "Lukull" adlı buharlı yat, Dolmabahçe açıklarında demirliyken İtalyan bandıralı bir yük gemisi tarafından güpegündüz biçilerek batırılıyor, can kaybı olmuyor ama Barones Vrangel'in mücevherleri Boğaz'ın derinliklerine gömülüyor.

Kısası:

Beyaz Rus'ların kurduğu Arkadi Gazinosu artık yaşamıyor ama Boğaz'ın karanlık sularında Beyaz Rus hazinesi yatıyor. Soluğuna güvenen buyursun Dolmabahçe açıklarına...

Aşer Levi Şarapevi ve Balıkçı Çelebon Birahanesi:

İkisi de Kuledibi'nde, Galata Kulesi'ne kırk adım müskirat ve işret evleri. Bugün ne olduklarını bilen kalmamıştır. 1940 sonlarında Galata esnafının devam ettiği tipik birer koltuk meyhanesi olan Aşer Levi (nam-ı diğer Çorbacı Aşer) Şarapevi ve Balıkçı Çelebon Birahanesi konusunda yazılı belgeye rastgelmek olanaksız. Keyif tarihinin eksiksiz yazarı Reşad Ekrem Üstad hiç değinmiyor bu iki meyhaneye. Belki de kıyıda kaldıkları, yörenin küçük esnafına sessiz sedasız koltuk çıktıkları için. Aslanzâde Yakub Efendi de yazmasa, gelecek kuşaklara ikisinden de en ince iz bile kalmayacak. Kaldi ki bu notların çoğu aslında Aslanzâde Yakub'un babası, has İstanbul beyefendisi Moda'lı Muallim İshak Bey'indir; o İshak Bey ki Abdülhak Hamit ve Pera Palas hayranıdır, Refik Halid'le sofraya oturmuşluğu vardır, saklı su gibi şairdir ve eski dostu Balıkçı Çelebon'u pek güzel anlatmıştır.

Çelebon'un da soyadı Levi'ydi ama Aşer'le bacanaklıktan öte akrabalıkları yoktu, birbirlerinin kızkardeşlerini almışlardı. Ve iş konusundaki rekabetleri dillere destandı. Aşer Levi'de münhasıran sıcak şarap içilir, mütevazı fiyatlarına karşın mezelere (turp, zeytin, beyaz peynir, elma) erişemeyenler yumruk mezesiyle yetinirdi. Müdavimleri arasında geceyi Karaköy Hamamı'nın külhanında geçiren

ya da gök tavan altında yıldız sayan cepkeni delikler hatırı sayılır miktardaydı. Balıkçı Çelebon'un adı üstünde; sabahtan Haliç'e açılır (ne sandınız ya, Haliç'te balık çıkıyordu bir vakitler, hem de balığın hası), Kasımpaşa-Cibali arası lüfer ve palamut devşirir, akşamları ağları oltaları toparlayıp birahaneye taşınırdı. Aşer Levi'den daha fiyatlıydı Çelebon haliyle, rakının da birçok çeşidini bulundururdu. Uskumru dolması, domatesli pilavı ve gravyeri namlıydı. Aşer Levi Şarapevi'yle Balıkçı Çelebon Birahanesi'nin gazinoyla şeklen hiçbir ilgisi olmamasına karşın, ehl-i keyif'in söylediği şarkıların Haliç akşamlarını gündoğumuna dek tuttuğunu da eklemek gerek....

Meyhaneleri kapı komşuydu. Üst katları ayıran orta duvarı yıkmışlar, hanımlarıyla (yekdiğerinin kızkardeşi) oraya taşınmışlardı. Sözkonusu aile olduğunda keyifte ve tasada ortak, laf ticarete geldiğinde amansız düşman oldukları söylenir: Aşer biranın insanı (Ahmet Rasim'in deyimiyle) "saka kırbası"na çevirdiğini söyler, Çelebon da şarabın "erazil mazotu" olduğunu iddia eder. Aşer sü rümden kazanır, Çelebon irice voli peşinde koşardı. Birbirlerine de hiç benzemezlerdi. Aşer Levi kısa boylu, topluca, kırmızı kuşaklı, tel gözlüklü, zıpzıp gibi bir adamdı. Balıkçı Çelebon dünyanın en şişman meyhanecisi, ay yüzlü, beyaz tenli ve (tekmil deniz erbabı gibi) bol kahkahalı bir "barba"ydı. İş ve aile dışında tek ortak yanları ikisinin de İspanyol kökenli Yahudi olmasıdır.

Vakt-i kerahat geldiğinde bir kez olsun dükkân önünde soluklanıp birlikte tavlaya oturdukları görülmemiştir. Omuz omuza "fotografi"leri de yoktur, "Kuledibi Hatırası" gibisinden. Birlikte şarap da içmezlerdi, yani "meygûsar" olmamışlardı; hatta Aşer ağzına damla içki koymazdı ama bizim Balıkçı "meyfuruş"ların pîriydi, karada ya da denizde ayık seyrettiği vaki olmamıştı. İşin hoş yanı kendi yeri nde de içmez, kapı komşusuna yollanıp "Bre bacanak, doldur bir tek!" diye seslenir, tekler ardarda halkalar gibi dizilip zincirleşince de Aşer'in rengi ve harareti maşrapayla sattığı sıcak kırmızı şaraba dönüşürdü.

Aşer Levi'nin tabelası da kırmızıydı, sac ve üçgen, Cumhuriyet öncesi tramvay duraklarındaki tabelalar gibi; üstte Osmanlıca, altta Latin harfleriyle "Chichli-Bakchekapou" (Şişli-Bahçekapı) yazanlardan. Özellikle Cumartesi akşamlari masa niyetine kullanılan fıçılarla tahta tabureler kaldırıma yığılır, ortalık "meyhûş"larla dolar taşar, Aşer'in müşterileri Çelebon'unkilerle karışınca da iki "barba" birbirine girerdi. O arada tabii hesaplar seyrüsefer, kimin neyi içip kime ne kadar

ödediği belli değil! Hemen aşağılarda Voyvoda Caddesi'nin yüzyıllara direnen görkemi uzanırdı. Tramvay hattının geçtiği Voyvoda Caddesi'nde o demlerde kabartma taşlı Ceneviz işi duvarlarıyla Merkez Bankası, Osmanlı Bankası, Türkiye Kredi Bankası Galata Şubesi, Tutum Bankası, Selânik Bankası, Türkiye İş Bankası, Sümerbank, Yapı ve Kredi Bankası ve Şark-i Karib Ticaret Bankası vardı ki, Voyvoda Caddesi'nin Bankalar Caddesi olarak anılmasının nedeni onlardır. Sigorta şirketleri üçü geçmiyor; Ünyon Sigorta Kumpanyası, İttihad-ı Milli Türk Sigorta Şirketi, Güven Sigorta Şirketi. Birahane bir taneydi, 15 numarada Vogel Alman Birahanesi; o da 19. yüzyılın sonlarında kaldı, sonra hiç olmadı. Voyvoda Caddesi'nin memur tayfasının hatırı sayılır bir bölümü Cumartesi akşamları Aşer'de ya da Çelebon'da yorgunluk atıp keyif toparlardı. Balıkçı Çelebon'un banka memurlarına "küçük bankerler" diye takıldığı, veresiye şarap söylediği, hatta ısmarladığı bugün bile dilden dile dolaşır. Nevi şahısına münhasır bir yerdi Voyvoda Caddesi; Haliç'in derebeyi Galata'yla İstanbul'un başkenti Pera arasında bir sınır, iki eğlence hayatı arasında (ama ikisinden de nasibini almayan) bir ciddi köprüydü....

Şimdi Balıkçı Çelebon'un birası gerçekten meşhurdu. Şöhreti yalnız Haliç'le sınırlı değildi. Sarıyer'deki Şirket-i Hayriye Gazinosu'nda demlenen Rum'larla Levanten'ler, Ortaköylü ve Kuzguncuklu Yahudiler, Baltaoğlu Limanı (lütfen dikkat, Baltalimanı denemez çünkü aslı böyledir) sakinleri, Beykoz esnafıyla yine Rumelikavaklı, Fenerli ve Istavrozlu Rumlar tadını pekâlâ bilirdi. Yarım yüzyıl öncesinin "popüler" Belediye bahçeleriyle (bir zamanki adlarıyla "jarden püblik"ler, yani Frenkçe aslıyla "jardain publique") yarışamazdı tabii Çelebon; Çamlıca Belediye Bahçesi'nde üzerine kırmızı biber serpilmiş "gravyera" peyniri ikram ediliyor, müşteriler de pek kıranta, neredeyse tekmili rugan iskarpinli, kösteği altın mineli saatlı ve beyaz ipek yelekli! Tepebaşı Bahçesi'neyse kolaysa yaklaş, "Bomonti-Nektar Müttehit Bira Şirketleri"nin mamûlleri el yakıyor! Dahası var:

Bebek Belediye Bahçesi'nde biranın köpüğüyle denizin köpüğünü yekdiğerine karıştıran soluğu Emirgân Hamamı'nda alıyor, Taksim Belediye Bahçesi'nde ("Jardain de Taxim") münhasıran Bomonti birası içiliyor, Osmanbey Gazinosu'nda da ortalığı kantolarıyla birbirine katan Peruz'la Şamran'ın "düetto"su çınlıyor:

"Yakaladım seniiii....

Yanındaki matmazel

Çok süzdü beniiii....

Tikitak tikitak

Ederken bira kadehleriiii...."

"Türkiye Müskirat İnhisarı" (yani Tekel) çok sonra kurulacak, "markaları maziye karışmış en meşhur yabancı biralardan daha nefis ve daha meşhur" Ankara birası daha da geç gelecektir. Ama Peruz ve Şamran'ın "tikitak tikitak" seslenişleri zaman tünelinde uzun süre çınlayacaktır.... Aslanzâde Yakub'a Peruz'la Şamran'ı tanıştıran efendi kardeşimiz Gökhan Akçura Bey'in de kulakları çınlasın ve hemen yüzyıl ortalarına, Aşer'le Çelebon'un Kuledibi kaldırımlarına kurulmuş sofralarına dönelim....

O yıllarda (1949 olmalı) radyo abone ücretleri göz yaşartıcı; "kulakla dinlenilen ahize"lerden iki lira alınıyor, büyük masraf! Uğur olsun, bereket kaçmasın diye yelek cebinde kestane taşıyan bizim Aşer'in uykusu kaçmaktadır, şu kocaman Bayker'in lambalarını söküp Haliç'e mi sallasam diye düşünmektedir ama yapamaz, çünkü Hafız Burhan'ın sesine pek meraklıdır; o demlerde "kaset teyp" ya da "compact disc" ne gezer! Çelebon'un birahanesinin duvarında bir ilan vardı, 1941 tarihli, Devlet Denizyolları ve Limanlari Mecmuası'ndan kesilmiş: "Bira serinletir. İmza: İnhisarlar." Aradan 10 yıl ya geçer ya geçmez, "Afiyet" gazetesi şu haberi "patlatır": "40 yıl evvel otel sofralarında, vapurların yemek masalarında, seyahat âlemlerinde su yerine ispirtolu içkiler, kuvvetli şaraplar bulundurmak teamül hükmüne girmişti; âdet olmuştu. Son zamanlarda içkilerin zararları anlaşıldığı cihetle, Avrupa ve Amerika'nın turistlerine, seyyahlarina şarap yerine buz gibi sular konuyor. Seyyahlar arzu etmedikçe şarap ikram edilmiyor!" Çelebon bu yazıyı çerçeveletip duvarına asmadığı gibi, gazetenin o nüshasını kapıdan içeri sokmamıştır. Nasıl soksun ki? Karanfilli ve acıbademli yeşil ceviz likörü Çelebon'da, meşe palamudu şarabı Aşer'de, ballı ve konyaklı "panç" ("punch"dan galat) Çelebon'da, mersin, incir, elma, erik ve kayısı şarapları yine Aşer'de....

Çelebon'un birahanesi ayrıca ecza dolabıyla ünlüydü. O dolap ki (anlatılana göre) termometresi, göz banyo fincanı, "vantuz"ları, İngiliz tuzu ve Hint yağı, nane ruhu, gül suyu, hardal yakısı, ıhlamur çiçeği

ve meraklısının bile diline kolayca oturamayan "bikarbonat dö sut" (bicarbonade de soude), "le dö manyezi" (lait de magnesie), "asit borik" (acide borique) gibi müstahzarlarıyla "tam teşekküllü" bir klinikti sanki. Bir de İngiliz malı "Hornifon" ("Hornyphone") marka gramofonu vardı, boynuzlu cinsinden ve o zamanlar bile en az elli yıllık, tekmil Kuledibi her sabah Giuseppe Verdi'nin "Kamelyalı Kadın" operasının uvertürüyle uyanıyor!

Galata'nın ağzı karanfilli alabanda tayfası eski bir resimde kaldı; şarkılı, kantolu sesleri zaman tünelindedir şimdi. Tablonun bir kıyıcığına tulumbacılar sıkışmış, kamerçin kunduralı, örme mintanlı. Biri yangın kulesine fener çekerken, yekdiğeri meyhanede feneri söndürüyor! Aşer Levi Şarapevi'ndeki ağaç ve pirinçten oyma, "maniple"li telefon yok artık. Balıkçı Çelebon Birahanesi'nde telefon yoktu ama yine el oyması bir kalyon modeli vardı, yelkenleri fora. Çelebon "Ben yaptım," ," derdi ama Uzunçarşılı bir Levanten'den büyük paraya satın aldığı söylenirdi. Elifi elifine 40 yıl olmuş, o demlerin gazetelerindeki burç sütunları da "ehl-i dil"e birkaç duble daha içirecek kadar hoştu: "Bu aylarda doğan hanımlar şen, sevimli, cazibeli, muhabbetlerinde sabit ve samimidirler. Eğlenceyi sevmekle beraber iffet ve ciddiyetlerini muhafaza ederler. Beyler faal, zeki ve sevimlidirler. Soğukkanlılıklarını muhafaza ederler. Sözlerinin eri, muhabbetlerinde samimi ve ciddidirler." Bir başkası: "Bu aylarda doğan hanımlar biraz hafifmeşrep olurlar. Beyler arzularına nail olmak için her fedakârlığa katlanırlar." Neyse, geçelim. İşte o Galata ki yüzyıllar boyunca kisbeti kuşaklı, kuşağı kamali hayta tayfasına ve pirnacı pırpırılara avlanma alanı olmuştur, yakası kamelyalı, kiraz bastonlu (sapı mutlaka gümüş işlemeli) Pera beyleriyle ipek şemsiyeli narin hanımefendileri bilmemiştir hiç. (Meraklısına not: Pirna İstanbul argosunda rakının karşılığıdır, pırpırıysa düpedüz hovarda demektir.) Renklerinin bir serüven (kimi zaman da "füme" bir aşk ya da "sepya" bir melodram) filmi tadında olması da bu yüzdendir belki. Palamutun çiftini 25 kuruşa ikram etmek Çelebon'da, yarım karafaki rakıya çeyrek karafaki nar şurubu ekleyip (bir demlerde İstanbul "meyperest"lerinin gözdesi sayılan) "pembe rakı"yı icad etmek yine Çelebon'da. Aşer nargilesiyle ünlüdür ama gizli gizli içer, en büyük keyfi (neredeyse içmekten öte) sevgili nargilesinin sürahisini, lülesini ve marpucunu bir kuyumcu titizliğiyle temizlemektir. Yasemin, kiraz ve gül ağacı lülelerine gözü gibi baktığı bilinir. Akşam vakti lüleyi aşkla doldurup maltızdan ince bir maşayla aldığı kor parçasıyla ateşlemesi varmış ki, güneş yeniden doğuyor sanırsın! Şimdi sözü kime bırakalım?

Şimdi sözü Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey'e bırakalım. Ali Rıza Bey Aşer'le Çelebon'dan en az yarım yüzyıl önce yaşamıştır ama "Bir Zamanlar İstanbul" başlıklı kitabındaki ibrişimli sözler Aşer Levi Şarapevi'yle Balıkçı Çelebon Birahanesi için söylenmiş olabilir. Buyurun size o sözlerden birkaç renk:

"Eskiden meyhanelere şerbethane tabir edilirdi. Meyhaneler birer zarif insanlar meclisi addolunurdu. Meyhanelerin içinde rakilar ve şaraplar büyük küplerde muhafaza edilir, fıçılardan kovalara aktarmak için meyhane miçoları denilen hizmetçiler fıçının ağzına merdivenle çıkarlardı. Meyhanelerde aşçı ve mezeci tezgâhları da vardır; bunlar kekikli külbasti, sarma, midye ve ciğer tavaları, balık ızgarası vesair deniz mahsulleri salatası gibi mezeleri o kadar lezzetli yaparlardı ki, yemekle doyulmazdı. Meyhanelerde müteaddit hizmetçiler olduğu gibi, çubuklara ateş koymak için de ayrıca ikişer çocuk bulunurdu. Kerahat vaktinden evvel hizmetçiler sofraları siler ve süpürürler, toprak şamdanlara mumları dikip sofraların ortasına koyarlar, kökten içleri oyulmuş tuz kutularını, meyhaneci tarafından hazırlanan meze tabaklarını, rakı şişe ve kadehlerini sofralara dizerlerdi. Meyhane ustası da hususi mevkiinde oturup müşterilerin gelmelerini beklerdi. Sofraların mumlarını yakmak ve müşterilere hoşgeldin'de bulunmak bu ustaya aitti. Meyhane müdavimlerinden tabiat sahibi, hal ve vakti müsait olanlar akşamları yolları üzerinde rastladıkları kayısı, şeftali, armut, portakal ve benzeri mezeliğe elverişli meyvelerden, sucuk, pastırma, havyar gibi çerezlerden yeteri kadar alarak meyhaneye getirirlerdi. Bazıları meyhanede pişirtmek üzere lüfer, kılıç, barbunya gibi mevsim balıkları da alıp gelirlerdi.

Kayseri'nin kuşgönü tabir edilen akik gibi pastırması ve âlâ ince doğranmış sucukları, temizlenip ayıklanmış olan sardalya ve likorinos gibi tuzlu balıklar, siyah ve beyaz havyarlar, dumanı tüterek getirilen sıcak ızgara balıklar ve envai türlü meyvelerle süslenmiş sofraların etrafında herkes kendi eşi, dostu ve ahbabıyla yerini alır, kendi arzu ve gönül isteğine göre hazırlanan nargileleri fokurdatmaya, çubukları tellendirmeye ve kadehleri doldurup boşaltmaya başlardı."

Aşer Levi Şarapevi'yle Balıkçı Çelebon Birahanesi yok oldu. Hatırlayanları da pek azdır. Kimilerin anıları da çatışır, yok efendim bunlar bacanak falan değildi, Aşer dükkânının önünde bağ yeşertirdi, Çelebon bir gün denize açıldı da hiç dönmedi, pruvası mavi göz

işlemeli (nazardan uzak olsun) kayığı ve Yeşildirek işi ağlarıyla kayboldu, ne münasebet efendim, Balıkçı Çelebon Şarapçı Aşer'le bir güzel kapıştı, tası tarağı ve meygedeyi Balat sahillerine, Kaptan Hristo'nun meyhanesinin yanıbaşına taşıdı, gibisinden. Kapışmanın nedeni de hoş: Rivayet olunur ki Çelebon'un işrette ifrata kaçtığı bir akşam Aşer'in tepesi atmış, "Sana aziz ol demiyorum, sen olsan olsan haziz olursun!" demiş, Çelebon da bu yenilir yutulur gibi olmayan söz üzerine (malûmunuz, "haziz" en aşağıda olan demektir) ertesi gün çekip gitmiş, üstüne üstlük karıyı da boşamaya kalkmış da (hatırlayınız, Çelebon'un karısı Aşer'in kızkardeşiydi) çocukların aşkına zor vazgeçirmişler! Ve daha neler: "Şarap satmak şarap içmekten tatlıdır" lafının aslında Aşer'in icadı olduğunu, "soğan Yedikule'nin, şarap Kuledibi'nin" deyişinin Aşer Levi için söylendiğini bile iddia eden müdavimler vardı.... Hiç önemli değil. Bu Kuledibi'nden, keza Galata'dan, İstanbul'dan ve dünyadan, şarapları ve müdavimleri, biraları ve balıklarıyla Aşer Levi ve Balıkçı Çelebon geçtiler...

...Adları daim olsun!

Galata gazinoları şimdilik bu kadar....

Reşad Ekrem Koçu'dan aldığımız ruhsatla kalem oynattığımız malûm. Gazinoları ve meyhaneleri ilk kez ayrıntılı olarak tarihe Koçu Üstad geçirmiştir ama (bağ mekânından bizi duyuyorsa eğer) kendisine İbn Haldûn'un sözleriyle seslenmek isteriz: "Yeni bir ilim ortaya koyanın vazifesi bu ilmin konularını tam olarak tesbit etmek değildir. O kişi ilmin konularını tayin eder, ondan sonra gelenler de bu ilme yeni konular ilâve ederek ilmi tamamlayıp kemâle erdirirler."

Ayrıca (özellikle eski İstanbul'u gezerken) pirimiz üstadımız Aslanzâde Yakub Efendi'nin hatıralarına bolca yaslandık. Hoşgörüsüne sığınırız ve kendisine zaman tüneli ve daüssılâ postası aracılığıyla Firdevsî'nin şu güzel sözlerini göndeririz: "Sen yok hükmüne geçtikten sonra senden geriye kalan şeyler daha uzun zaman yeryüzünde kalır. Geride bırakacağın eser, sana rahmet okutacak bir eser olmalı."

1944 yılıdır, Neyzen Tevfik "Gönlümün Meyhanesinden Hitab" şiirinde şöyle seslenmektedir: "Neyzen'im, gönlümde binbir küp şarabım var

benim!" Ama gün olur ney susar, mey dökülür, "hayat" da geçer...

Sürç-ü lisan eylediğimizde bağışlanacağımızı bildiğimiz için de noktayı bahtiyar koyarız...